Taschen-

Kochbüchlein.

Enthaltend vielerlei Rezepte

zur Bereitung von

guter, geschmackhafter und gesunder

Hausmannskost,

über Zurichtung geistiger Getränke, die Benützung der Essige, Einsiedung von Früchten, und die Herstellung verschiedener Backwerke, Confecte ꝛc.

Nothwendig für jede sorgfältige Hausfrau u. Köchin!

(Aus den Notizen eines in der Küche 62 Jahre altgewordenen Koches.)

Gesammelt und populär zusammengestellt

von

L. W. Jörg.

Augsburg.

Verlag der Matth. Rieger'schen Buchhandlung.

1858.

Oecon. 939 h

Mörz

Taschen-

Taschen=

Kochbüchlein.

Enthaltend vielerlei Rezepte

zur Bereitung von

guter, geschmackhafter und gesunder

Hausmannskost,

über Zurichtung geistiger Getränke, die Benützung der Essige, Einsiedung von Früchten, und die Herstellung verschiedener Backwerke, Confecte 2c.

Nothwendig für jede sorgfältige Hausfrau u. Köchin!

(Aus den Notizen eines in der Küche 62 Jahre altgewordenen Koches.)

Gesammelt und populär zusammengestellt

von

L. W. Jörg.

Augsburg.

Verlag der Matth. Rieger'schen Buchhandlung.

1858.

Motto.

Ordnung und **Reinlichkeit** müssen in einer gut bestellten Küche vorherrschen. Die Köchin oder selbst kochende Hausfrau soll stets anständig gekleidet sein. —

BIBLIOT
REGLA
MONACENSIS

Inhalt.

I. Aufläufe.

	Seite
Kindsmus-Auflauf mit Vanille	1
Feiner Reis-Auflauf	2
Aepfel-Auflauf mit Arrak	3
Orangen- oder Citronen-Auflauf	4
Kaiser-Auflauf	4
Bisqutt-Auflauf	5
Lungen-Auflauf	6

II. Braten — verschiedene.

Schlegelbraten	7
Gefüllter Kalbsbrustbraten	7
Schöpsenbraten	8
Schöpsenbraten mit Gurken	9
Lammbraten	9

Seite

Schweinsbraten 10
Gebratenes Spanferkel 10
Rehbraten 11
Hasenbraten 11

III. Butterteige. Pasteten. Kl. Pastetchen.

Ganz gewöhnlicher Butterteig 12
Mürber Butterteig 13
Geblätterter Butterteig 14
Gehäcke zu allen, insbesondere aber zu
Geflügel-Pasteten 16
Pastetenverfertigung im Allgemeinen . 17
Hühnerpastete 20
Fischpastete 21
Krebspastete 22
Stockfischpastete 23
Kalbsfleischpastete 24
Schinkenpastete 25
Wildpretpastete 26
Kaiserpastete 28
Kalte Pastete 29

(Kleine Pastetchen, welche gleich nach der Suppe servirt werden.)

Hachispastetchen 30
Reispastetchen 31

Seite

Krebspastetchen 32
Austernpastetchen 33

IV. Cremes — verschiedene.

Citronen- oder Orangen-Creme . . . 34
Kaffee-Creme 35
Chocolade-Creme 35
Mandel-Creme 36
Wein-Creme 37
Russische Creme 37
Vanille-Creme 38
Karmel-Creme 39
Schneeballen 40

V. Compots.

Aepfel-Compot 41
Gestürztes Aepfel-Compot 42
Birnen-Compot 42
Getrocknete Aepfel- und Birnschnitze . . 43
Zwetschgen-Compot 43
Brünellen-Compot 44
Hagebutten- und Weinbeer-Compot . . 44
Aprikosen-Compot 44
Quitten-Compot 45
Hollunder-Compot 46

VI. Eingemachtes.

Seite
Eingemachtes Kalbfleisch 47
Kalbsschnitzel 48
Kalbskopf 48
Kalbsgekröse 49
Kalbsprieſe 49
Kuheuter 50
Kalbs-Hachis 50
Ochsenzunge 51

VII. Eierspeisen.

Eier in Schmalz 52
Gebackene Eier oder Ochsenaugen . . 53
Weichgesottene Eier 53
Gefüllte Eier 54
Eingerührte oder Rühr-Eier . . . 54
Harte Eier mit Kreen (Meerrettig) . 55
Harte Eier mit Senf 56
Eierkäse 56

VIII. Fische.

Fischen den moosigen Geschmack zu benehmen 57
Blau abgesottener Karpfen 58

Seite

Karpfen in brauner Sauce, oder in seinem eigenen Blute gedünstet 59
Karpfen und andere Fische zu backen . 60
Gebratener Karpfen 61
Gebratener Hecht 61
Gedünsteter Hecht mit Sardellen . . . 62
Fricassirter Hecht 62
Hecht mit Citronensauce 64
Blau abgesottene Forellen 64
Forellen in der Butterbrühe 66
Aale blau abzusieden 67
Aale zu braten 67
Stockfisch zu wässern 68
Stockfisch mit Butter abgeschmälzt . . 69
Stockfisch mit Sauerkraut 70
Kabeljau oder frischer Stockfisch . . 70
Laperdan 71
Salm 71
Lachs 72
Hausen 72
Huchen- oder Rothfische 73
Picklinge mit Eier 74
Schellfische 74
Schleyen in ihrem Blute gedünstet . . 75
Häringe mit Sauce 76

IX. Frösche.

Seite
Gebackene Frösche 77
Frösche in Sauce 77

X. Gemüse.

Kartoffelgemüse auf gewöhnliche Art zubereitet 78
Kartoffeln mit saurem Rahm . . . 79
Kartoffel-Brei oder Mus 79
Sauerkraut 80
Weißes Kraut 81
Blaues Kraut mit Kastanien . . . 81
Wirsching 82
Winterkohl 83
Feldbohnen 84
Kohlrabi 84
Gelbe Rüben 85
Bayerische oder Steckrüben 85
Weiße Rüben 86
Spinat 86
Spargel mit Buttersauce 87
Spargel mit zerlassener Butter und Citronensaft 88
Karfiol oder Blumenkohl mit Buttersauce . 88
Karfiol mit einer andern Sauce . . . 89
Schwarzwurzeln 89

Seite

Endivien-Gemüse 89
Zuckererbsen 90
Pflück- oder ausgelöste Zuckererbsen mit süßem Rahm 90
Bohnen 91
Erbsengemüse 92
Linsengemüse 92
Rübenkraut 93
Schwämme 94
Artischocken 94

XI. Gemüse-Auflagen.

Kalbs-Coteletten (Karbonaden) . . . 95
Coteletten von Schweinfleisch . . 97
Coteletten von Schaaffleisch . . . 97
Gebackenes Hirn 97
Gehirnbavesen 98
Gebackene Kalbsleber 99
Kalbsfüße 99
Gebackene Kalbsfüße auf andere Art . 99
Grillirte Kalbszungen 100

XII. Geflügel — gedünstet oder in Brühen.

Fricassirte junge Hühner 101

Seite

Junge Hühner mit Champignons . . 102
Junge Hühner, in ihrem Blute gedünstet . 102
Tauben im Blute 103
Gedämpfte Enten mit Kappernbrühe . . 103
Gänsegeräusch schwarz zu kochen (Gans-
jung) 105

XIII. Geflügel — gebraten — zahmes und wildes.

Hühner 107
Gänse und Enten 108
Kapaunen 109
Indian 109
Gefüllte Tauben 111
Fasanen 112
Wilde- oder Schneegans 113
Wilde Enten 114
Schnepfen 115
Feld- oder Rebhühner 116
Krametsvögel 117
Lerchen 117
Wachteln 118

XIV. Krebse. — Austern.

Krebse zu sieden 118

Seite

Krebsragout 120
Gebratene frische Austern 120

XV. Kuchen — verschiedene.

Aepfelkuchen aus Hefenteig 121
Zwetschgen- oder Pflaumenkuchen . . . 122
Wiener-Kuchen 123
Weichselkuchen 123
Kirschenkuchen 124
Aniskuchen 125
Kartoffelkuchen 126
Zwiebelkuchen 126
Speckkuchen 117
Doppen- oder Käsekuchen 128
Citronenkuchen 129
Quittenkuchen 129

XVI. Knöpfe — sogenannte — auch Puddings.

Englischer Pudding mit Chadeau . . . 131
Reispudding 133
Fleischpudding 134
Kartoffelpudding 135
Krebspudding 136

Seite
Fischpudding 136
Brennender Pudding 137

XVII. Milch- und Mehlspeisen.

Saure Rahmstrudeln 139
Reisstrudeln 140
Aepfelstrudeln 140
Krebsstrudeln 141
Vanille- oder Chocoladestrudeln 141
Bayerische Dampfnudeln 142
Gestutzte Nudeln 144
Kartoffel-Nudeln 145
Doppen-Nudeln 145
Regenwürmer 146
Butter-Nudeln 147
Mehlschmarren 148
Griesschmarren 148
Semmelschmarren 149
Wasserspatzen 149
Milchspatzen 150

XVIII. Mehlspeisen aus dem Schmalze oder in der Röhre gebacken.

Schmalznudeln 151
Strauben 152

	Seite
Hasenohren	153
Aepfelküchel	154
Holder- und Salbei-Küchel	155
Bauernküchel	155
Aepfelschnitten	156
Gebackene Zwetschgen, Weichseln oder Kirschen	157
Schneeballen	157
Versoffene Kapuziner (sogenannte)	158
Kugelhopf	158
Kolatschen	159
Schneckennudeln oder Wespennester	160
Waffeln	160
Talken	161

XIX. Müse — Lorrin.

Ordinäres Kindsmus	162
Griesmus	163
Semmelmus	163
Reismus	164
Eiermus	164
Citronenmus	165
Aufgebranntes Citronenmus	165
Chocolademus	166
Aepfelmus	166

XX. Puddings.

Seite

(Siehe Knöpfe.)

XXI. Pasteten.

(Siehe Butterteige.)

XXII. Ragouts.

Ordinäres Lungenragout 168
Kalbfleisch mit Sardellen 168
Gebräuntes Kalbfleisch mit Speck . . 169
Fricandeau von Kalbfleisch 170
Hammelfleisch-Ragout 171
Ochsengaumen 172

XXIII. Rindfleisch — auf verschiedene Art zuzubereiten.

Rind- oder Ochsenfleisch zu sieden . . 173
Gewöhnliches Boef à la mode . . . 175
Aechter Rostbraten 175
Beefsteaks oder russischer Braten . . 176
Rindfleisch in der Braise 176
Rostbeef, oder englischer Braten . . 177
Lendstück wie Hasenbraten zugerichtet . 178
Gewöhnliches saures Rindfleisch . . 178

XXIV. Suppen. — Fleischsuppen.

	Seite
Gewöhnliche gute Fleischsuppe	179
Griessuppe mit Fleischbrühe	180
Kraftsuppe	180
Suppe mit Schnittnudeln	181
Reissuppe	183
Eier-, Gersten- und Fleckleinsuppe	183
Kräutersuppe	184
Wurzelsuppe	185
Karfiol- oder Blumenkohlsuppe	186
Kartoffelsuppe	187
Schwarze Brodsuppe	187
Banadelsuppe	188
Haferschleimsuppe	189
Roll- oder gerollte Gerste	189
Trauffsuppe	190
Butterknödelchen (Neckerl)	191
Schinkenknödel	191
Leberknödel	193
Abgeriebene Leberknödel	194
Speckknödel	194
Griesknödel	194
Böhmische Knödel	195
Kartoffelknödel	195

XXV. Suppen. — Fastensuppen.

	Seite
Erbsensuppe	196
Linsensuppe	197
Krebssuppe	198
Brenn- oder Einbrennsuppe	199
Eiersuppe	199
Milchsuppe	200
Fischsuppe	200
Suppe von Weißbier	201
Suppe von braunem Bier	201
Weinsuppe	202
Chocoladesuppe	203
Fischrogensuppe	203
Fasten-Banadelsuppe	204
Fasten-Semmelknödel	204
Gebackene Erbsen in der Suppe	205
Käsknödelchen	206
Rothe Krebsknödelchen	206
Weiße Fischknödelchen	207

XXVI. Saucen — warme und kalte.

Kräutersauce	208
Zwiebelsauce	209
Kümmelsauce	209

Seite

Sardellen- oder Häringssauce . . . 210
Kappernsauce 210
Paradiesäpfelsauce 211
Gurkensauce 211
Mandelkreen 212
Semmelkreen 212
Kalter Kreen 213
Borasch 213
Kaunitzsauce 213

XXVII. Salate — kalte und warme.

Warmer Speckſalat 214
Warmer Hopfensalat 215
Warmer Krautsalat 215
Gewöhnlicher grüner Salat . . . 215
Bohnensalat 216
Schneckensalat 216
Häringssalat mit Kartoffeln . . . 217
Italienischer Salat 217
Selleriesalat 218
Spargelsalat 218
Karfiolsalat 218
Kapuzinerblumensalat 219
Süßer Rübensalat 219
Pomeranzen- oder Drangensalat . . 220

XXVIII. Sulzen — saure und süße — sogenannte Aspics.

	Seite
Gesulzter Schweinskopf	221
Gesulzte Fische	223
Aspic	224
Aspic mit Schinken	226
Weichselsulze	226
Aepfelsulze	227
Citronensulze	228
Quittensulze	228
Schwibs oder gesulzter Chadeau	229

XXIX. Schnecken.

Schnecken in ihren Häusern	231

XXX. Voressen. — Für bürgerl. Küchen.

Geröstete Kalbsleber	232
Ochsenschweif	233
Kuttelflecke	234
Ochsenfuß und Maul	234

XXXI. Wildpret.

Schwarzes Wildpret	235
Hirschwildpret	235
Hirsch- oder Rehziemer mit Kruste (Rinde)	236

XXXII. Würste.

	Seite
Bratwürste	237
Leberwürste ohne Darm	238
Extra feine, kleine Blutwürste	239
Rinderne oder sogenannte Wallwürste	239
Milzwürste oder sogenanntes umgekehrtes Milz	240
Hammelwürste	241
Schwartenmagenwurst	241
Einfache Cervelatwürste	242
Salamiwürste	243

Anhang.

I. Zurichtung von kalten u. warmen (geistigen) Getränken.

Punsch	244
Punsch-Royal	245
Eierpunsch	245
Nicus	246
Glühwein	246
Cardinal	247
Bischof	248
Vin trûlé	249
Mandelmilch	249

Seite
Kalte oder warme Limonade u. Drangenade 250
Kaiserthee 251
Wein-Chadeau 251
Grog 252
Wein-, Milch- und Wasser-Chocolade . 252
Wein-Kaltschale 253
Krambamboli 254
Gerstenschleim 255
Reisschleim 255
Haferschleim 256

II. Bereitung von Essig — verschiedener Art.

Kräutteressig 255
Himbeer- oder Maulbeeressig . . . 257
Bertrameſſig 258

III. Früchte einzusieden und einzumachen.

Johannisbeeren oder Weinbeeren einzumachen 258
Zwetschgen und andere gleichartige Früchte einzumachen 260
Quitten einzumachen 261
Hagebutten einzumachen 262

IV. Torten und Zuckerbackwerk. — Confect.

	Seite
Bisquittorte	263
Chocoladetorte	264
Zimmttorte	264
Sandtorte	264
Brodtorte	265
Punschtorte	267
Mandeltorte	268
Linzertorte	269
Aepfeltorte	269
Bröseltorte	270
Wienertorte	271
Rahmtorte	272
Tortletten	273
Bisquit	273
Macronen	274
Haarnadeln	275
Anisküchlein	276
Ulmer Brod	276
Holippen	277
Spanische Winde	278
Nonnen-Kräpfchen	279
Hobelspäne	280

Seite

Geröstete Mandeln 281
Mandelbögen 281
Kaffeebrod 282
Tyrolerbrod 283

V. Etwas von der Tranchirkunst . 284

I.

Auflăufe.

Kindsmusauflauf mit Vanille.

Man rührt etwa fünf Löffel voll Mehl mit einer Maaß Milch nach und nach zu einem Brei, kocht es während beständigem Rühren ganz dicklicht, läßt es abkühlen, rührt sechs Eierdotter und den Schnee von sechs Eierklaren nebst gestoßenem, mit Vanille ver=mischtem Zucker darunter, bestreicht eine blecherne Reifschüssel oder Backcasserolle mit Butter, bestreut sie mit Bröseln, gibt das so angerührte Mus hinein und bäckt es drei=viertel Stunden langsam in der Röhre, oder

gibt unten und oben Kohlengluth. Ist das Gebäck schön aufgelaufen, so sticht man mit dem Messer hinein; wenn sich nichts Nasses mehr an das Messer anlegt, so bestreut man es oben mit gesiebtem Zucker und bringt es schnell zur Tafel.

Feiner Reisauflauf.

Sorgfältig gewaschener Reis (ein viertel Pfund) wird ganz dick mit einer Maaß Milch eingekocht, dann ausgeschüttet und abgekühlt. Nachher treibt man ein halb Pfund Butter mit dem Reis recht pflaumig ab, schlägt die Dotter von zwölf Eiern und vom Klaren derselben den Schnee hinein und gibt Zucker und Zimmt dazu. Inzwischen wird eine Reifschüssel mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut, oder man setzt einen Reif auf ein Blatt, macht von schlechtem Mehle einen Teig am Boden herum, schmiert und bröselt ihn aus, gibt das Gerührte hinein, backt es wie ein Kindsmusauflauf und

gibt es, mit Zucker und Zimmt bestreut, zur Tafel; den Reif nimmt man aber davon ab, und stellt den Auflauf sammt dem Blatte, worauf er gebacken worden, auf die Schüssel.

Aepfelauflauf mit Arrak.

Es werden ein Dutzend große Borsstorferäpfel weich gebraten, abgezogen und rein ausgeschabt, dann rührt man ein viertel Pfund gestoßenen Zucker mit zehn Eierdottern leicht zusammen, gibt den Saft und die abgeriebene Schaale einer Citrone, sowie zwei Löffel voll guten ächten Arrak nebst den abgekühlten Aepfeln hinzu, und rührt dieses noch eine Zeit lang, schlägt hernach das Weiße der Eier zu Schnee, zieht es durch die Masse, gibt solche auf eine mit Butter bestrichene Porzellan-Platte, stellt sie in einem mäßig geheizten Ofen auf Sand, damit die Platte nicht springt, und läßt also den Auflauf langsam aufziehen.

Orangen= oder Citronen=Auflauf.

Von vier Mundsemmeln schält man die Rinde ab, weicht die Semmeln in Milch ein, drückt sie wieder aus und trocknet sie auf der Gluth, in einer Pfanne gleich Brand=teig ab, treibt ferner ein halb Pfund Butter mit diesen Semmeln in einer Schüssel gut ab, und wenn es fein genug, rührt man allmählich zwölf Eierdotter darein, wie auch den Schnee von den Eierklaren, dann klein gestoßene Mandeln und zwölf Loth Zucker, welcher auf Orangen und Citronen gut ab=gerieben und hernach fein gestoßen wurde, hinzu.

Nachdem Alles schön pflaumig gerührt worden ist, gibt man es in einen Reif, bäckt es langsam aus und bestreut es zuletzt mit Zucker.

Kaiser=Auflauf.

Zehn Eierdotter werden nach und nach mit einem halb Pfund Butter abgerührt,

hernach kommt ein Weinglas voll süßer Rahm, vier Löffel voll feines Mehl, gesto=ßener, nach Belieben mit Vanille vermischter Zucker, klein geschnittene Mandeln und Ci=tronenschaalen dazu. Schließlich wird der Auflauf in einem mit Butter bestrichenen, mit Bröseln bestreuten Reife, nach früherer Vorschrift langsam gebacken.

Bisquit = Auflauf.

Acht Eierdotter werden mit einem viertel Pfund gestoßenem Zucker recht pflaumig ab=gerührt, und der Schnee von sechs Eierkla=ren hineingezogen. Ferner werden vier Loth pulverisirtes Bisquit und eben so vieles fei=nes Mehl mit Butter zusammengerührt, und mit Obigem vermischt, auch kann man dem Ganzen nach Belieben den Geruch von Ci=tronen, Vanille oder Maraskino geben; übri=gens wird auch dieser Auflauf langsam und nach früherer Vorschrift gebacken und wie ge=wöhnlich mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Lungen = Auflauf.

Drei von der Rinde abgelöste Semmeln werden in Milch erweicht, ausgedrückt und abgetrocknet, dann treibt man sie mit Butter ab, schneidet eine gebrühte Kalbslunge mit einer Hand voll Weinbeeren und ausgelös= ten Cibeben, dann Citronenschaalen recht fein zusammen und rührt dieses Alles nebst zwölf Eierdotter und dem Schnee von acht Eier= weißen unter die Semmeln. Man kann es auch nach Belieben mit Zucker versüßen, jedoch darf es nur wenig gesalzen werden. Der Auflauf wird dann nach mehrmals wie= derholter Angabe gebacken.

In ähnlicher Weise kann man auch Auf= laufe von Kirschen, Zwetschgen, Apri= kosen, Chocolade, Käse und der= gleichen mehr bereiten und ausbacken.

II.

Braten — verschiedene.

Schlegelbraten.

Ein schöner fünf- oder sechspfündiger Schlegel wird rein gewaschen, gesalzen, und dann während zwei Stunden am Spieße oder in der Bratpfanne langsam und sorgfältig gebraten, öfters mit Butter bestrichen und mit Abtrauffsauce begossen. Endlich bringt man ihn zum Anrichten auf die Platte, und gibt ein Paar Löffel von der Sauce darüber. Ebenso wird der Kalbsnierenbraten gebraten.

Gefüllter Kalbsbrustbraten.

Nachdem die Kalbsbrust sorgfältig gewaschen, wird an der äußern offenen Rippe die Doppelhaut gelöst und die ganze Brust

untergriffen, jedoch muß man sehr Obacht geben, daß die Haut kein Loch reißt. Nun reibt man drei Semmelrinden, röstet diese in Butter, schlägt vier Eier daran, gibt etwas Rahm, feingeschnittenen Lauch oder Petersilienkraut darunter, salzt es, füllt die Brust damit, vernähet oder verspaltet sie gut, bratet sie am Spieße oder in der Röhre und bestreicht sie öfter mit Butter. Auf dieselbe Art werden auch Tauben gefüllt.

Schöpsenbraten.

Ein schöner Schöpsenschlegel wird, wie gewöhnlich, gewaschen, gesalzen und auf beiden Seiten mit Knoblauch besteckt, dann bratet man und bestreicht ihn öfter mit Butter, begießt ihn endlich mit Abtrauffauce und bringt ihn zur Tafel. Zeigt sich das Fleisch etwas zähe, muß der Schlegel vor dem Einsalzen tüchtig geklopft werden, daß er mürbe wird.

Schöpsenbraten mit Gurken.

Wenn der Schlegel, wie so eben angegeben, zugerichtet und gebraten worden ist, schält man drei Gurken und schneidet sie in das in einem Tigel befindliche Abschöpffett des Schöpsenbratens, läßt sie darin anziehen, ohne sie zuzudecken, stäubt Mehl darauf, gibt Gewürz und Essig dazu, rüttelt sie, hebt von der Sauce etwas heraus, begießt damit den Braten mehrere Male und gibt vor dem Serviren die Gurken selbst dazu.

Lammbraten.

Ein viertel oder halbes Lamm wird eingesalzen und mit Butter in der Raine auf die gewöhnliche, öfter angegebene Art schön braun gebraten. Man gibt dazu eine passende Sauce oder warmen Salat. Man kann den Lammbraten auch füllen und verfährt dabei, wie oben beim Kalbsbrustbraten angegeben wurde.

Schweinsbraten.

Nachdem man eine schöne Schweinskeule vorerst tüchtig geklopft hat, wird sie mit Salz stark eingerieben und mit Zwiebeln in der Raine recht braun gebraten; deßgleichen recht rösch. Der Braten wird dann mit Citronen= saft betrauft und nach Belieben mit Aepfeln oder Kartoffeln garnirt, muß aber dann jedenfalls noch einmal in die Bratröhre, da= mit die Zuthaten gehörig gar werden.

Gebratenes Spanferkel.

Das Spanferkel wird sorgfältig geputzt und gewaschen, und mit Salz und Pfeffer von innen und außen tüchtig eingerieben, dann der Länge nach am Bratspieße festge= bunden; die Vorder= und Hinterfüße aber müssen aufgespreilt werden; wenn es schwitzt, wischt man es mit einem Tuche ab, bestreicht es etliche Mal mit Speck, wäscht es endlich wiederholt, und zwar mit Bier und trocknet

es immer wieder ab. Allenfalls sich bildende Blasen müssen sogleich aufgestochen werden. In der Röhre muß das Spanferkel ganz auf ähnliche Art und ebenfalls schnell gebraten werden, doch darf man es nicht umwenden, da der Rücken immer oben bleiben muß.

Auch muß das Spanferkel, wenn es ausgebraten ist, auf der Stelle auf die Tafel gebracht werden, weil es sonst zusammenfällt.

Rehbraten.

Der Rehschlegel oder Zimmer wird abgehäutet, gespickt, gesalzen, gewürzt, und dann am Spieße oder in der Röhre gebraten.

Man beträufelt ihn mit Essig und Butter, und gibt diese Sauce über den Braten, bevor er servirt wird.

Hasenbraten.

Der Hase wird vorerst abgehäutet und einige Tage gebeizt, dann spickt man ihn

mit Speck, salzt und begießt ihn mehrmals mit heißem Essig. Hierauf wird der Hase mit frischem Essig, Fett und Zwiebeln in einer flachen Bratraine in der Bratröhre langsam gebraten und entweder bloß mit saurem Rahm und Essig beträufelt, oder aber mit einer Rahmsauce und Kappern servirt.

III.

Butterteige. Pasteten. Kleine Pastetchen.

Ganz gewöhnlicher Butterteig.

Man nimmt auf ein halb Pfund Butter drei viertel Pfund Mehl und schneidet von dieser Butter kleine Stücke, in der Größe einer Wallnuß, in das Mehl, dann bereitet

man mit Milch einen nicht zu festen Teig daraus, wirkt ihn noch ein wenig, walzt ihn Messerrücken dick aus und belegt ihn mit eben so dicken Schnitten Butter. Hernach schlägt man den Teig übereinander, und walzt ihn wieder so lange aus, bis keine Butter mehr im Teige wahrzunehmen ist. Man kann diese Art Butterteig zu jedem hiezu überhaupt geeigneten Backwerke verwenden. Hinsichtlich der Butterteige ist übrigens vorerst und insbesondere zu bemerken, daß das Mehl schön weiß, gut und trocken sein muß. Schlechtes Mehl verdirbt ihn ganz und gar. Knollichtes Mehl muß man vor dem Gebrauche jedenfalls durch einen Durchschlag passiren lassen.

Mürber Butterteig.

Zu einem halben Pfund Mehl wird ein halbes Pfund Butter in eine Schüssel geschnitten, dann werden damit zwei Eierdotter und ein Gläschen Wein verrührt. Ferner

wird dieser Teig auf einem Nudelbrette ein Bischen gewirkt, ausgewalzt und so lange übereinandergeschlagen, bis die Butter das Mehl ganz und gar angenommen hat. Dieser Teig läßt sich sowohl zu Pasteten als auch zu Butterteigtorten verwenden.

Geblätterter Butterteig.

In die Mitte eines auf das Nudelbrett geschütteten Pfundes Mehl macht man eine Grube und bringt in dieselbe folgende Ingredienzien: ein Ei mit ein wenig Salz, ein Glas voll Wasser, einen Eßlöffel voll Branntwein und ein Stück Butter, klein verschnitten. Daraus wirkt man einen Teig von der Beschaffenheit, daß die Masse wieder aufgeht, wenn man mit dem Finger hineindrückt. Nun läßt man den Teig eine Stunde ruhen, walzt ihn dann aus, schneidet ein Pfund Butter in Stücke, knetet dieselbe in frischem Wasser aus, legt ferner ein reines, nasses Leinentuch auf einen gro-

ßen runden Deckel und auf das Tuch die Butter, deckt diese mit der andern Hälfte vom Tuche wieder zu, und walzt sie dann zwischen dem nassen Tuch mit dem Wall= holze halben Finger dick aus. Nachher trock= net man das Wallholz wieder ab und walzt den Teig noch einmal in demselben Verhält= nisse aus, als die Butter ausgewalzt wurde, legt die Butter auf die halbe Seite des Tei= ges, schlägt die andere Hälfte darüber und walzt so den Teig abermals aus, wobei man aber beachten muß, daß er kein Loch be= kömmt. Auf solche Art wird der Teig ein= mal ausgewalzt, das einemal von der lin= ken zur rechten, und das anderemal von der rechten zur linken Hand übergeschlagen, bis er an allen vier Theilen eingeschlagen ist. Erlaubt es die Zeit, so ist es gut, wenn man den Teig nach dem ersten Auswalzen noch eine Stunde ruhen läßt. Uebrigens läßt sich auch dieser geblätterte Teig jedenfalls sowohl zu Pasteten als zu Butterteigtorten verwenden.

Gehäcke zu allen, insbesondere aber zu Geflügel=Pasteten.

Wenn man eine Pastete von zahmem oder wildem Geflügel herstellen will, wozu man ein Gehäcke, eine Fülle nöthig hat, muß man die Leber und Magen des Geflügels vorerst sorgfältig putzen und waschen, das Harte der Magen ausschneiden, dann mit gewürfelt geschnittenem Speck und einem Paar ganzer Zwiebeln ein wenig dünsten oder dämpfen.

Ferner läßt man das Fett in einem Durchschlag ablaufen, zerhackt die Magen und Lebern und vermischt sie mit Semmelmehl, Eiern, ein Paar Löffel voll süßem Rahm, fein zerschnittenen Citronenschaalen, dann etwas Pfeffer und Muskatnuß. Diese Fülle wird gebraucht, die Pasteten von unten und oben auszufüllen. — Auf ähnliche Art bereitet man auch eine Fülle aus Kalbfleisch, oder aber eine andere, indem man nämlich:

ein halb Pfund Speck, Sardellen und Kappern, ein viertel Pfund Kalbsleber, Citronenschaalen, Chalotten und Lorbeerblätter zusammenwiegt.

Pastetenverfertigung im Allgemeinen.

Man kann die Pasteten aufgesetzt oder aber in Pastetenpfannen oder in Zinnschüsseln herstellen. Zur aufgesetzten Pastete wählt man einen von den oben beschriebenen Butterteigen und sondert denselben in zwei Theile, einen zum Boden, den Andern zum Deckel. Den zum Boden gehörigen walzt man etliche Messerrücken dicker aus, als den zum Deckel bestimmten, und den letztern nur zwei Querfinger höher. Man schneidet den Teig zum Boden nach einer Schüssel, worauf die Pastete angerichtet werden soll, länglicht oder rund, legt ihn auf das Blech, auf dem er gebacken werden soll, und bestreicht den Boden außen herum am Rande mit verklapperten Eiern, schneidet dann drei Fin-

ger breite Teigstreifen und legt sie auf den bestrichenen Rand. Will man die Pastete leer backen und erst nachher füllen, so legt man auf den Boden derselben eine Serviette oder zusammengeballtes Papier, bestreicht obige Teigstreifen wieder mit Eiern und schlägt den Deckel in folgender Art darüber; man drückt nämlich die Enden desselben neben herum auf die drei Finger breiten Streifen, doch nicht allzu fest auf. Dort, wo der Deckel über die zusammengeballte Serviette oder das Papier gewölbt, in die Höhe zu steigen beginnt, bestreicht man ihn mit Eiern, legt ein Teigband rings umher darauf, schneidet in dieses Band mit dem Messer beliebige Verzierungen ein, auf diejenige Stelle aber, wo das Band zusammenschließt, legt man eine aus Teig geschnittene Blume, die auch zuvor mit Eiern bestrichen werden muß, damit sie kleben bleibt. Nachher macht man außen am Rande der Pastete eine kleine Oeffnung, um vermittelst eines abgeschnittenen

Federkieles die Pastete aufzublasen, worauf aber die Oeffnung schnell wieder zugedrückt wird. Schließlich wird der Pastetenrand außen herum mit einem heißgemachten Messer abgeschnitten, auch werden alle drei Finger breit an derselben Stelle Einschnitte gemacht und endlich die Pastete zum Backen in den Ofen gebracht. —

Will man aber in die Pastete, ehe sie gebacken wird, Fleisch oder Geflügel bringen, so muß vorerst eine der obenbeschriebenen Füllen hergestellt, der Boden der Pastete damit bestrichen, die Hühner oder das Fleisch darauf gelegt, und wieder mit Fülle bedeckt werden, worauf dann die Pastete weiter nach Vorschrift behandelt wird. Will man die Pastete in der Schüssel backen, so wird hiezu der oben erwähnte mürbe Butterteig angewendet. Da übrigens die Anfertigung des leeren Pastetenteiges mit vielen Umständlichkeiten verknüpft ist, und auch viele Uebung erfordert, geschieht es häufig,

daß man denselben vom Zuckerbäcker machen läßt (was auch keine großen Kosten verursacht) und nur die Füllung der Pasteten in den Haushaltungen besorgt, über welches Verfahren nun einige Beispiele folgen.

Hühnerpastete.

Die geputzten jungen Hühner werden in Vierteln zerschnitten, dann noch einmal gewässert und in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn das Wasser anfängt zu sieden, gießt man es ab, bringt in eine Casserolle zu zwei Hühnern ein achtel Pfund Butter, eine ganze Zwiebel und ein wenig Mehl, gießt Fleischbrühe auf und läßt sie schnell kochen. Die Hühner werden hierauf zur Seite gestellt und die Zwiebel wieder herausgenommen, dann rührt man drei Eierdotter mit süßem Rahm und Petersilienkraut an. Wenn die Zeit des Anrichtens mahnt, setzt man die Hühner wieder auf's Feuer, träufelt Citronensaft auf sie, fügt etliche

Messerspitzen voll gestoßene Muskatblüthe bei, und rührt die Eierdotter mit der Hühnersauce an, dann setzt man sie in einem kleinen Geschirre zum Feuer und läßt sie unter fortwährendem Rühren ein wenig anziehen, damit die Sauce nicht gerinnt. Schließlich gießt man die Sauce zu den Hühnern und füllt das Ganze in eine aufgesetzte, leer gebackene Pastete.

Fischpastete.

Es wird ein kleiner enthäuteter und sorgfältig gewaschener Aal in runde Scheiben geschnitten, oder es werden Forellen ausgegrätet, in kleine Stücke zerschnitten, und in Essig gelegt. Nachher wird ein Stück Butter in einer Casserolle zerlassen; ferner werden ein Löffel voll Semmelmehl und eben so vieles anderes feines Mehl, ein wenig Fleischbrühe, geschnittene Chalotten, Petersilienkraut, Citronenschaalen, Rosmarin, Citronensaft, Kappern, ein wenig Muskat-

blüthe und Salz dazu gegeben, die Fische aber werden mit ein wenig Essig mit obiger Sauce eine viertel Stunde lang zusammengekocht, worauf man sie vom Feuer nimmt und erkalten läßt. Inzwischen wird eine Schüssel mit mürbem Butterteige ausgelegt, die Fische werden mit der einen Hälfte der Sauce hineingebracht, der Deckel wird daraufgesetzt und die Pastete schön gelb gebacken. Ehe man sie aber zur Tafel bringt, schneidet man den Deckel der Pastete auf, gießt die andere heißgemachte Hälfte der Sauce hinein und läßt die Speise sofort serviren.

Krebspastete.

Von drei Semmeln schneidet man die Rinde ab und läßt das Weiche dieser Semmeln mit einer Maaß Milch einkochen. Inzwischen siedet man etwa 30 kleine Kochkrebse, bricht deren Schweifchen und Scheeren aus, stößt dann die Schaalen und röstet

sie mit ein halb Pfund Butter; dieses Geröstete wird nun durch ein reines Leinentuch gepreßt, und kommt sofort an das gekochte weiße Brod, welches mit zehn Eierdotter stark angerührt wird, indem man noch den Schnee von sechs Eierklaren, in Butter gedämpfte Chalotten, Petersilienkraut, Muskatblüthe und Salz, nebst den klein geschnittenen Krebsschwänzen und Scheeren beigibt, welche Fülle in die Pastete gebracht wird, die man nun nach Vorschrift backen läßt.

Stockfischpastete.

Weißes, in Milch geweichtes Brod wird mit in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilienkraut vermischt, dann werden ein Paar Eier daran geschlagen und Alles auf dem Feuer noch etliche Male umgerührt, worauf man die Masse in eine Schüssel stürzt, und sie in derselben mit noch etlichen Eiern, Muskatblüthe und Salz verrührt. Mit dieser Fülle nun belegt man den Bo=

den einer aufgesetzten Pastete, dann folgt der gekochte Stockfisch, welcher mit süßem Rahm übergossen und mit der andern Hälfte der Fülle bedeckt wird.

Kalbsfleischpastete.

Ein ganzer oder halber, abgehäuteter Kalbsschlegel wird in breite viereckige, aber nur fingersdicke Stückchen zerschnitten, und mit einem Messerrücken überklopft; von dem Abgange des Kalbfleisches aber macht man eine Fülle. Das geklopfte Fleisch muß eine Stunde, ehe es in die Pastete gebracht wird, auf beiden Seiten mit Salz, Gewürznelken, Pfeffer und Muskatblüthe bestreut, dann in ein Geschirr gelegt und mit etwas Weinessig begossen werden. Hierauf wird der Boden einer aufgesetzten Pastete von geblättertem Butterteige mit jener Fülle belegt, dann folgt eine Lage des geklopften und zerschnittenen Kalbfleisches und so fort, bis die Pastete voll ist; ganz oben auf legt man einige

Speckscheiben und bringt dann die Pastete in den Ofen. Wann sie ausgebacken, wird die Pastete aufgeschnitten und der Speck herausgenommen, dagegen aber kann man über die Fülle noch eine Sardellen- oder eine andere saure Sauce gießen.

Schinkenpastete.

Ein gewöhnlicher Nudelteig wird bereitet, ausgewalzt und in kleine viereckige Flecklein zerschnitten, welche mit Rahm dicklicht eingekocht werden. Nachher werden fein zerschnittener Schinken, drei Eierdotter, zerlassene Butter, Muskatblüthe und Salz durch die verkochten Flecklein gut vermischt. Inzwischen hat man mürben Butterteig ausgewalzt, eine Casserolle mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut. Von dem Butterteige werden die Streifen möglichst lang geschnitten und in die Casserolle über's Kreuz gelegt. Ueber diese Streifen wird das ganze Geschirr vollends mit Teig aus-

gelegt, das Angerührte darein gefüllt, der Deckel darüber gelegt und mit einem Ei bestrichen. In den Deckel werden mit der Gabel kleine Löcher gestochen, und wenn die Pastete gebacken, wird sie auf eine Schüssel umgekehrt gestürzt und also servirt.

Wildpretpastete.

Die zur Pastete bestimmten Theile eines gebeizten Wildpretschlegels werden abgehäutet, auf allen Seiten gespickt, mit Salz, Gewürznelken und Pfeffer bestreut, und sofort in einer Casservolle mit zerlassener Butter, dann klein zerschnittenem Thymian und Basilikum eine Zeit lang gedämpft; während des Dämpfens wendet man das Wildpret einigemale um, beträuft es mit Citronensaft und läßt es über Nacht in dieser Sauce stehen.

Des andern Tags bereitet man eine Fülle, wozu man statt der Leber Wildpret nehmen kann, belegt dann den Boden einer aufgesetzten Pastete mit der Hälfte der Fülle, dar-

auf kommt das Wildpret mit der Sauce, in welcher es gedämpft worden ist, dann oben darauf wieder Fülle. Die Pastete wird auf die gewöhnliche Art gebacken; inzwischen aber bereitet man folgende sehr pikante Sauce: Man belegt den Boden einer Casserolle mit dünnen Scheiben geräucherten Speckes, mit einem halben Pfund Kalbfleisch und ebenso vielem, in Stücke geschnittenen und in Mehl umgewendeten Rindfleisch, wozu noch ein Paar zerschnittene Zwiebeln und etliche Stücke Schinken kommen. Alle diese Ingredienzien müssen in der fest verschlossenen Casserolle langsam und so lange dämpfen, bis sie sich am Boden dunkelbraun färben. Nun gießt man ein Paar Löffel voll kaltes Wasser daran, und wenn es einige Minuten gestanden, füllt man es mit einem Theile Wein und zwei Theilen Fleischbrühe auf und läßt es eine Stunde kochen. Zuletzt gießt man Alles durch ein Haarsieb, gibt zu der durchseihten Brühe Sardellen, Chalotten und

Kappern, läßt sie noch einmal aufkochen und gießt dann diese Sauce in die aufgeschnittene Pastete.

Kaiserpastete.

Zu einem viertel Pfund pflaumig abgeriebener Butter rührt man allmählich sechzehn Eierdotter und gibt dann sechs Löffel voll feines Mehl und eben so viel süßen Rahm dazu. Wenn Alles gut verrührt ist, schneidet man ein gut blanchirtes Kalbspries und Euter in Würfeln auf, und rührt es ebenfalls darunter, so wie feingeschnittene Citronenschaalen, etwas Muskatnuß und ein Bischen Salz, belegt dann eine flache Casserolle mit Butterteig, bringt das Gerührte darauf, bildet die Pastete vollends aus und läßt sie langsam im Ofen backen. Wenn sie ganz ausgebacken, wird sie oben aufspringen, worauf man sie heraus auf eine Platte stürzt und sofort zur Tafel sendet.

Kalte Pastete.

Man taucht ein halb Pfund Krumen oder Brosamen von schwarzem Brode in frisches Wasser und gibt dazu ein halbes Pfund frischen Speck, ein achtel Pfund Sardellen, ein achtel Pfund Kappern, ein Paar große Zwiebeln, ein wenig Thymian und Basilikum, und von einer Citrone, Schaale und Mark. Dieses Alles wird klein gehackt, dann in einer Schüssel mit einem Löffel voll Semmelmehl, einem wenig Pfeffer, Ingwer, Muskatnuß, Salz, einem Ei und Citronensaft gut gemischt und zum Füllen bei Seite gestellt. Der Boden einer aufgesetzten Pastete wird sonach mit der Hälfte dieser Fülle belegt, die zweite Lage aber bilden rohes Wildpret, Rebhühner oder wilde Enten, welche man schon früher hat dämpfen und erkalten lassen, in der Art, daß die Pastete in der Mitte erhöht wird, auch gießt man etliche Löffel voll von der Sauce darüber.

Hernach bedeckt man diese zweite Lage mit der noch übrigen Fülle und setzt den Deckel darüber. Die Pastete muß $1\frac{1}{2}$ — 2 Stunden im Backofen bleiben, je nachdem das Wildpret darin, alt oder jung ist.

Wenn sie anfängt gelb zu werden, muß man sie mit einem Bogen Papier bedecken, sonst verbrennt der Teig, bevor noch das Innere gar wird. Uebrigens pflegt man diese Pastete nur kalt zu serviren.

(Kleine Pastetchen, welche gleich nach der Suppe servirt werden.)

Hachispastetchen.

Ein halb Pfund kalter Kalbsbraten wird mit einem Löffel voll Kappern, ein viertel Pfund Mark, ein Paar Chalotten, Citronenschaalen und vier Loth gereinigte Sardellen fein zerwiegt, nachher mit einem Stück Butter gedämpft, eine Messerspitze voll Mehl darauf gestäubt, und wenn solches gut angezogen

hat, ein Paar Löffel voll Wein nebst Citronensaft dazu gegeben, dann zum Erkalten bei Seite gestellt. Nachher schneidet man, nach der Form einer Obertasse von Butterteig runde Plättchen, bestreicht die Hälfte derselben neben herum mit zerklopften Eiern, gibt auf diese einen Eßlöffel voll von oben beschriebenen Hachis, deckt dieses mit einem unbestrichenen Plättchen zu, drückt die Enden am Rande gut an, bestreicht das Pastetchen mit Eiern, schneidet oben kleine Schnitte ein, damit der Dampf heraus kann, und backt sie wie gewöhnlich im Ofen.

Reispastetchen.

Man kocht ein viertel Pfund Reis mit Milch ganz weich und dick, mischt, so lange er noch heiß ist, vier Loth Butter dazu und rührt damit den Reis bis zum Erkalten; nachher rührt man vier Eierdotter und das Klare, zu Schnee Geschlagene derselben mit etwas Salz und Muskatblüthe darunter, be-

legt kleine Formen mit Butterteig, gibt die gerührte Reismasse darein, und läßt die Pastetchen im Ofen schnell backen.

Krebspastetchen.

Von drei Semmeln wird die Rinde abgeschnitten und das Uebrige in Milch eingeweicht; ferner werden fünf und zwanzig kleine Krebse in Salzwasser gesotten, und deren Schwänze und Scheeren ausgebrochen, dann wird in folgender Art Krebsbutter bereitet: Man stößt nämlich die Krebsschaalen möglichst fein, röstet sie in ein viertel Pfund Butter, und wenn sie sich roth färben, preßt man dieselben durch ein reines Leinentuch. Nachher drückt man das eingeweichte Brod aus, und gibt etwas geriebene Citronenschaale, nebst Zucker und einer Hand voll abgezogener und fein gestoßener Mandeln dazu. Dieses Alles wird tüchtig durcheinander gemischt und nachher wie öfter angegeben in den Pastetenteig gefüllt.

Austernpastetchen.

Man bedient sich zur Anfertigung derselben kleiner flacher Formen, welche mit dünnem Butterteige belegt werden; nachher öffnet man die Austern und läßt deren Saft in ein kleines Geschirr laufen, legt dann in jede Form zwei geputzte Austern, nebst ein wenig zerlassener Butter, Muskatblüthe, fein geschnittenem Petersilienkraut und einem Kaffeelöffel voll Austernsaft, ferner bestreut man die also eingefüllten Pastetchen mit ein wenig geriebenem weißen Brode, und läßt sie dann in einem heißen Ofen schnell backen. Man kann sich auch, statt der flachen Pasteten-formen, gleich der Austernschaalen selbst bedienen, doch versteht es sich für diesen Fall ohnehin, daß dann die Austernschaalen ehevor äußerst sorgfältig gereinigt werden müssen.

IV.

Cremes — verschiedene. *

* (Alle Cremes müssen, wenn sie soweit fertig sind, zugedeckt werden, weil sie sonst eine Haut bekommen.)

.....

Citronen = oder Drangen = Creme.

Zehn Eierdotter, ein paar Eßlöffel voll feines Mehl und eine Maaß süßer Rahm werden in einem Topfe gut abgequirlt und durch ein Sieb geseihet; nachher reibt man ein viertel Pfund Zucker auf drei Citronen oder Drangen, je nachdem man den Geruch wünscht, ab, gibt den Zucker dazu, und rührt Alles auf der Gluth in einer Casserolle fortwährend, bis es anfängt dicklicht zu werden, dann läßt man die Creme durch ein Sieb passiren, bringt sie auf die Schüssel, stellt sie noch ein wenig auf heißes

Wasser *, wo sie fester wird, läßt sie aus=kühlen und servirt das Ganze kalt.

Kaffee=Creme.

Ein viertel Pfund hellgelb gebrannter Kaffee wird noch warm, nicht zu fein im Mörser zerstoßen, dann gießt man zwei Schoppen gekochte Milch mit einem Stück=chen Zucker und Vanille über den Kaffee, läßt ihn zugedeckt, bis er erkaltet ist, stehen und preßt die Milch nachher durch eine Serviette. Hierauf zerklopft man zwölf Eier=dotter wohl, rührt sie mit der Milch ab, gibt sie durch ein Sieb in die Casserolle und läßt es unter beständigem Rühren, ohne daß es jedoch kocht, zu einer dicken Creme werden, welche ebenfalls kalt servirt wird.

Chocolade=Creme.

Auf eine Maaß süßen Rahm rechnet man vier Täfelchen Chocolade, welche fein gerieben werden, dann kocht man die Cho=

colade mit der Hälfte des Rahmes auf, nimmt zur andern Hälfte Rahm 16 Eier= dotter und etwas Zucker, vermischt dieses mit der abgequirlten Chocolade, und rührt es so lange in einer Casserolle auf der Gluth, bis es anfängt dick zu werden. Nach= her gibt man die Creme durch ein Sieb auf die Schüssel, stellt sie noch ein wenig auf siedendes Wasser, bis sie zusammenge= gangen und servirt sie dann, nach Belieben, kalt oder warm.

Mandel = Creme.

Eine Maaß Milch muß mit einem Man= del = oder Pfirsichbaumblatte, dann einem Stücke ganzen Zimmt und etwas Zucker eine achtel Stunde lang kochen, dann werden Citronenschaalen auf Zucker ab = und ein viertel Pfund abgezogene Mandeln auf dem Reibeisen zusammengerieben, ferner werden acht Eier mit den Mandeln und dem abge= riebenen Zucker eine viertel Stunde lang ge=

rührt, die heiße Milch wird, unter fortwäh=
rendem Rühren, nach und nach daran ge=
gossen, die Creme endlich auf die Schüssel
und, wie gewöhnlich, so lange auf sieden=
des Wasser gebracht, bis sie gesteht.

Wein = Creme.

Zwanzig Eierdotter werden in einem Topfe mit einem Eßlöffel voll feinem Stärkemehl gut abgerührt, dann gibt man eine Maaß Wein und gestoßenen Zucker, welcher ehevor auf Citronen abgerieben wurde, dazu, und schlägt Alles eine viertel Stunde lang mit einem Schneebesen ab; dann stellt man den Topf auf Kohlengluth und fährt fort, mit dem Schneebesen so lange zu schlagen, bis sich eine dicke Creme gestaltet, welche hernach in der Schüssel ganz hoch aufgerichtet, mit kleinen zer=hackten Pistazien bestreut, und kalt servirt wird.

Russische Creme.

Man zerklopft zwanzig Eierdotter mit einem viertel Pfund Butter, ferner ein vier=

tel Pfund zerstoßenem Zucker und einer Bouteille Champagner in einem hohen, glasirten Topfe, setzt denselben auf's Feuer — am besten Kohlenfeuer und sprudelt das Ganze so lange, bis es dick und ganz Schaum ist, dann hebt man solchen Schaum in bereit gehaltene Becher und servirt diese Champagner- oder s. g. russische Creme warm.

Vanille-Creme.

Man kocht ein etwa fingerlanges Stück Vanille, das man ehevor stark geklopft hat, mit einer halben Maaß Rahm und einem Stück Zucker ein wenig, und preßt nachher den Rahm durch eine Serviette. Inzwischen zerklopft man fünfzehn Eierdotter mit einem Schoppen kalten Rahm, rührt den durchgepreßten dazu, passirt das Ganze durch ein Sieb in eine Casserolle und rührt es über Kohlengluth, jedoch ohne es kochen zu lassen, zu einer dicken Creme, rührt diese ferner noch, bis sie kalt geworden, gibt sie auf eine

Platte und läßt sie an einem kühlen Orte zusammen gehen.

Karmel=Creme.

Auf eine Maaß süßen Rahm nimmt man sechs Loth Zucker, läßt diesen, wenn er gestoßen, über Kohlengluth schmelzen, schüttet dann die Hälfte des Rahmes darauf und läßt es zusammen aufkochen; zur andern Hälfte Rahm gibt man zwölf abgetrocknete und fein gestoßene Hühnermagenhäutchen, läßt sie zusammen eine viertel Stunde auf dem Feuer, unter fortwährendem Rühren kochen, bringt dann die Creme in eine tiefe Casserolle, stellt sie noch ein wenig in siedendes Wasser und läßt sie abkühlen, bis sie sich herausstürzen läßt; wenn dieses geschehen, läßt man abermals gestoßenen Zucker auf der Gluth stark goldgelb werden, und ein Bischen abkühlen, bis er sich spinnt, dann wird die ganze Creme damit übersponnen und sogleich servirt.

Schneeballen.

Man schlägt von zehn Eierweißen einen steifen Schnee, läßt dann in einer Casserolle Milch mit einem Stückchen Vanille und Zucker kochen, nimmt ersteres, wenn es eine Zeit lang gekocht, heraus und legt dagegen mit einem Löffel von dem Schnee runde Ballen hinein, wendet sie, nachdem sie einmal aufgekocht haben, um, läßt sie nur noch ein wenig kochen und legt sie mit einem Schaumlöffel dann auf eine Platte. Inzwischen zerklopft man auch die Dotter von den erwähnten Eiern, rührt sie mit der übrigen Milch ab, setzt sie wieder an's Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren dick werden, jedoch nicht kochen und gibt dann die Sauce durch ein Sieb über die Schneeballen.

V.

Compots.

Aepfel=Compot.

Von geschälten, schönen Borsdorfer=Aepfel=chen werden Stengel und Butzen entfernt, dann werden die Aepfel, und zwar ganz, in halb Wein und halb Wasser, mit Zucker, Zimmt und einer Limonienschaale so lange aufgekocht, bis sie weich sind, hierauf ran=girt man sie auf einer Platte, füllt die durch Wegnahme der Butzen entstandene Oeffnung mit eingesottenen Johannisbeeren oder Weich=seln aus, läutert noch ein Stück Zucker rein, gibt die geseihete Sauce dazu, läßt sie ganz kurz aufkochen und gießt sie an das Compot, jedoch so, daß die Sauce nur bis halb an die Aepfel reicht, worauf man diese abküh=len läßt.

Gestürztes Aepfel=Compot.

Die geschälten Aepfel werden in kleine Stücke geschnitten und mit Zucker und Wein dermaßen weich gekocht, daß sich der Wein ganz und gar einkocht. Hierauf gibt man das Compot in eine kleine Casserolle, welche damit ganz voll gefüllt werden muß. Dann läßt man es abkühlen, und stürzt es beim Anrichten so auf die Platte, daß es seine ganze Form beibehält und übergießt es zu=letzt noch mit flüssigem Kandelzucker.

Birnen=Compot.

Aus geschälten Birnen wird der Butzen ausgestochen und statt dessen eine ganze Ge=würznelke eingesteckt, hierauf kocht man die Birnen in einer Casserolle mit Zucker, Wein, ganzem Zimmt und mit in ein reines Tüch=lein gebundener Cochenille weich, rangirt sie dann in eine halbtiefe Platte, so daß die Stiele nach unten stehen, kocht die Sauce

mit einem Stück Zucker kurz ein und gibt sie durch ein Sieb darüber.

Getrocknete Aepfel- und Birnschnitze.

Wenn sie über Nacht im Wasser gelegen, werden sie im Wasser gesotten und mit der darangekochten Brühe geröstetes Mehl aufgekocht, dann die Schnitze auch noch damit gedünstet und so aufgetragen.

Zwetschgen-Compot.

Man bringt die frischen Zwetschgen, um sie besser schälen zu können, in heißes Wasser, zieht alsdann die Häute ab, drückt die Steine heraus, und kocht die Zwetschgen in einer Casserolle mit Wein, Zucker und Zimmt eine viertel Stunde lang, legt sie zum Ablaufen in ein Sieb und dann in die Assiette. Den abgelaufenen Saft gießt man zu dem andern in der Casserolle, gibt noch ein Stück Zucker zu, kocht ihn zu einer

kurzen Gelee ein, und gießt diese über die Zwetschgen.

Brünellen-Compot.

Man wäscht die Brünellen rein und läßt sie über Nacht im Wasser anquellen, und mit diesem Wasser werden sie sodann gekocht, bis sie weich genug sind, auch gibt man noch einige Streifchen Citronen- oder Drangenschaalen bei.

Hagebutten- und Weinbeer-Compot.

Ausgelöfete Hagebutten und ebenso viele Weinbeeren werden mit Wein, Wasser und Zucker gekocht, und wenn sie weich sind, gibt man sie, mit feingeschnittenen Citronenschaalen und Pistazien bestreut, zur Tafel.

Aprikosen-Compot.

Auch die Aprikosen werden vorerst mit heißem Wasser begossen, enthäutet und von ihren Steinen befreit. Hierauf läutert man

Zucker mit Wein, legt, wenn er rein verschäumt hat, die Aprikosen darein, überkocht und bringt sie auf eine Assiette, drückt alsdann in den Zucker den Saft einer halben Citrone, läßt solchen dick einkochen und gibt ihn über das Compot. Die herausgenommenen Steine werden geöffnet, die Kerne aus denselben geschält, klein geschnitten und über das Compot gestreut.

Quitten-Compot.

Die Quitten werden geschält, zerschnitten und von ihren steinigten Bestandtheilen befreit; dann überkocht man sie ein Paar Mal mit siedendem Wasser, damit sie das ihnen beiwohnende Rauhe verlieren. Hierauf macht man in einer Casserolle rothen Wein mit Zucker, ganzen Zimmt und Nelken siedend, legt die abgelaufenen Quitten sammt deren Körnern darein, und kocht sie zugedeckt, bis sie weich sind, legt sie dann vorerst auf eine Platte, bis sie abgelaufen und dann

in die dazu bestimmte Anrichte = Assiette; kocht die zurückgebliebene Sauce mit Zucker zu einer kurzen Gelee, und gibt diese durch ein Sieb über die Quitten.

Hollunder = Compot.

Der abgebeerte Hollunder wird gewässert, und mit etwas wenigem Wasser in einem Tiegel auf Kohlengluth gesetzt, wo man ihn mit Zucker zwei Stunden lang kochen läßt, worauf man ein paar kleine Hände voll in Butter geröstete Semmelbröseln zugibt und mit denselben den Hollunder noch eine Stunde verkochen läßt. Vor dem Anrichten wird er durch ein Sieb geschlagen, hernach noch etwas kürzer eingekocht, und endlich, warm oder kalt, servirt. Man kann auch einige gut= reife Zwetschgen zerschlagen und mit dem= Hollunder verkochen lassen.

VI.

Eingemachtes.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Das Fleisch wird in Stücke zerschnitten und im warmen Wasser sorgfältig ausgewaschen, dann in kaltes Wasser gelegt und aus demselben nach einer halben Stunde abermals ausgewaschen.

Hierauf bringt man die Fleischstücke nebst Salz in den Tiegel und gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser auf, so viel, daß die Flüssigkeit im Geschirre so hoch als das Fleisch geht, dann deckt man den Tiegel zu und läßt die Speise auf Kohlengluth kochen. Nach vollzogenem Abschäumen gibt man nebst einem Gläschen Wein, der aber auch wegbleiben kann, Citronenschaalen, abgesottene Morcheln, Muskatnuß, eine geschälte

ganze Zwiebel und Thymian bei, läßt damit das Ganze wieder eine halbe Stunde kochen, dann röstet man zwei Löffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter ganz weißgelb, rührt es mit der Kalbfleischbrühe an, und läßt es mit diesem noch so lange kochen, bis das Fleisch weich genug ist.

Kalbsschnitzel.

Dünne, aus einem Kalbsschlegel geschnittene Schnitzel werden wie gewöhnlich, geklopft und gesalzen, und dann in Butter gedünstet; inzwischen dünstet man auch kleingeschnittene Champignons oder Morcheln (Maurachen), nebst Petersilienkraut in Butter, und wenn sie weich und kurz gesotten sind, bringt man sie auf die Schüssel und legt die Kalbsschnitzel darauf.

Kalbskopf.

Das Fleisch eines weichgesottenen Kalbskopfes wird in kleine Scheiben und Schnitzeln

geschnitten, welche schichtenweise auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt werden, indem man zwischen jede Schicht gebackene Semmelbröseln ziemlich dick aufstreut. — Man gibt noch Citronensaft und ein Bischen Fleischbrühe daran, und läßt das Ganze auf Kohlengluth mehrmals aufkochen.

Kalbsgekröse.

Es wird sorgfältig gewaschen, stark mit Salz durchrieben, in reines Wasser gelegt und darin öfters geschwenkt und gesotten. Wenn es weich ist, müssen die Drüsen sauber herausgenommen werden, worauf das Gekröse in einer Citronensauce aufgekocht wird.

Kalbspriese.

Sie wird sauber gewaschen, mit Salz in Butter gedünstet, mit Petersilienkraut und Citronenschaalen versehen und mit Mehl bestreut. Wenn die Priese anfängt, gelb zu werden, wird sie mit Fleischbrühe aufgekocht,

mit Citronensaft ziemlich reichlich beträufelt und dann angerichtet.

Kuheuter.

Nachdem es mit Salz ganz weich gesotten, wird es gehäutet, zerschnitten, in kurzer Citronensauce, wie dieselbe öfters angegeben, aufgekocht und servirt.

Kalbs-Hachis.

Kalter Kalbsbraten wird mit Citronenschaalen, jedoch nicht sehr fein, zerwiegt, dann röstet man etwas Semmelmehl in Butter ganz weißgelb, gibt das Gehäcke mit ein wenig geriebener Muskatnuß hinein, rührt Alles fleißig durcheinander, und gießt ein wenig Wein und Fleischbrühe dermaßen daran, daß das Ganze wie ein Brei wird, welches man nun noch eine viertel Stunde auf gelindem Kohlenfeuer kochen läßt.

Ochsenzunge.

Sie wird gewaschen, mehrere Mal recht stark mit Salz gerieben, und jedesmal wieder gewaschen, damit dadurch alle Schleimtheile entfernt werden. Hierauf legt man sie wieder in's Wasser und siedet sie dann, — jedoch muß sie wenigstens eine Stunde länger als gewöhnliches Ochsenfleisch sieden. Wenn die Zunge weich ist, wird die weiße Haut von derselben abgeschält, und die Zunge selbst der Länge nach auseinander geschnitten, worauf man zu dieser Speise folgende Sauce bereitet. Man röstet drei Löffel voll Mehl mit heißer Butter und läßt es dunkelgelb werden, gießt auch Essig und von der Zungenbrühe so viel daran, daß die Sauce weder zu dünn, noch zu sauer wird; ferner kommen dazu: ein halber sauber gewaschener und abgehäuteter Häring, fein zerhackt, oder statt dessen etliche Sardellen, dann zerschnittene Zwiebeln, Pfeffer und Citronenschaalen. Dieses Alles läßt man eine

halbe Stunde zusammen kochen, gibt end= lich noch einen Löffel voll Kappern dazu und richtet die Brühe durch einen Seiher über die Zunge an.

VII.

Eierspeisen.

Eier in Schmalz.

Beliebig viele Eier werden mit Salz und Gewürzen abgerührt, in eine Pfanne mit heißem Schmalze gegossen, darin mit einer Schäufel ringsherum aufgehoben, daß sie nicht anbrennen, und wenn nun das wer= dende Amulet auf einer Seite schön braun wird, stürzt man es in das heiße Schmalz einer andern Pfanne hinüber; wenn es fer= tig ist, kommt es auf eine Platte und da= mit schnell auf den Tisch.

Gebackene Eier oder Ochsenaugen.

Man schlägt, jedoch, daß sie nicht zerfahren, so viele Eier in kochendes Wasser, als man backen will, und hebt sie, noch mild, mit dem Seiher auf ein Sieb, läßt sie dort völlig abtropfen, bestreut sie mit Semmelbröseln, backt sie dann schön aus heißem Schmalze und gibt sie auf Sauerkraut, Spinat und dgl.

Weichgesottene Eier.

Ganze, frische Eier, höchstens 8—14 Tage alt, werden mit Salz und Wasser abgewaschen, und dann mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn das Wasser anfängt zu sieden, nimmt man sie heraus und gibt sie gleich zu Tische. Werden die Eier in schon siedendes Wasser gelegt, so läßt man sie so lange darin, bis man, jedoch nicht zu langsam, auf Hundert gezählt hat, dann werden die Eier fertig sein.

Gefüllte Eier.

Hart gesottene Eier werden geschält und in der Mitte auseinander geschnitten, dann nimmt man das Gelbe heraus, treibt dieses mit Butter, frischen Eierdottern, ein Bischen Semmelbröseln, Salz und Pfeffer ab, füllt sodann die halben Eier mit diesem Gemenge ein, legt sie mit der innern Seite auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt sauren Rahm daran, jedoch nicht so viel, daß er über die Eier geht, streuet feingeschnittenen Lauch und grüne Petersilie darüber, läßt es auf der Gluth ein wenig aufkochen und gibt es zur Tafel.

Eingerührte oder Rühr-Eier.

Man zerklopft nach Belieben mehrere oder weniger Eier mit einem halben Löffel voll Schnittlauch und einer Tasse süßen Rahm, gibt solche mit einem großen Stück Butter in eine messingene Pfanne, und rührt

sie auf Kohlengluth, bis sie dick sind, jedoch dürfen sie nicht hart werden; dann werden die Eier gesalzen und auf einem erwärmten Teller angerichtet. Beim Verrühren der Eier kann man auch feingeschnittenen Schinken, oder kleingewiegte Sardellen, oder aber abgebrühte Spargelköpfe zugeben, welches alles diese Speise besonders wohlschmeckend macht.

Harte Eier mit Kreen (Meerrettig).

Die hartgesottenen Eier werden geschält und in Scheiben aufgeschnitten, dann, im Verhältniß zu der Zahl der Eier, eine oder zwei Semmeln ebenfalls und zwar in Würfeln aufgeschnitten; man röstet die Letztern in heißem Schmalze und gibt dazu süßen, mit Eierdottern abgequirlten Rahm. Der Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel wird hierauf mit Eierscheiben belegt und auf diese geriebene Kreen gestreut, dann noch eine Lage mit Eierscheiben und Kreen, und zuletzt Rahm mit Eiern und den Semmeln.

Man läßt das Ganze in der Röhre aufkochen und gibt es in derselben Schüssel zur Tafel.

Harte Eier mit Senf.

Die Eier und Semmeln werden geschnitten, wie vorhin angegeben worden, dann wird saurer Rahm mit Eiern, Salz, feingeschnittenem Lauche, einer Tasse voll Senf und gerösteten Semmeln unter einander gemengt; auf den Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel kommen dann wieder zuerst Eierscheiben, dann das angegebene Gemenge und darüber wieder Eierscheiben — worauf man es aufkochen läßt und dann zur Tafel sendet.

Eierkäse.

Zu etwa zwölf Eiern gibt man zwei Maaß süße gute Milch, quirlt sie ab und seiht sie durch ein Sieb, dann fügt man nach Belieben Zucker und Vanille bei, rührt

das Ganze in einer Pfanne auf gelindem Feuer so lange ab, bis es anfängt, käsig zu werden, nimmt es hierauf vom Feuer, gibt es wieder durch ein Sieb, um das Käsige der Masse zu erhalten, welches man dann in eigene Modelle füllt, in die man es fest hineindrückt, damit die flüssigen Theile durch die in den Modellen angebrachten Oeffnungen ablaufen. Endlich läßt man den so bereiteten Eierkäse abkühlen und sendet ihn kalt zur Tafel.

VIII.

Fische.

Fischen den moosigen Geschmack zu benehmen.

Dieses geschieht, wenn man die Fische lebendig in frisches Brunnenwasser bringt,

etwas Salz hinein ſtreut und das Waſſer wohl umrührt. Dieſes Verfahren muß mehrere Mal wiederholt und immer wieder friſches Waſſer dazu genommen werden, da ſonſt der mooſige Geſchmack, der ſich nur in der Fiſchhaut befindet, beim Sieden in das Fleiſch dringt. Sehr ſchmackhaft werden die Fiſche, wenn man ſie vor dem Kochen eine Stunde lang in Salz und Pfeffer liegen läßt.

Blau abgeſottener Karpfen.

Ohne ihn abzuſchuppen, öffnet man den Karpfen, ſchneidet ihn in Stücke und ſchüttet ein Bischen Weineſſig darüber, ſetzt in einer flachen meſſingenen Pfanne Waſſer mit Salz auf, bringt den Fiſch, wenn das Waſſer ſiedet, ſtückweiſe darein, und gießt auch den Eſſig vom Karpfen dazu. Wenn der Karpfen ausgeſotten, nimmt man die Pfanne vom Feuer, und läßt Alles ſtehen, bis es abgekühlt iſt. Hierauf nimmt man die Stücke

heraus, gibt wieder frischen Essig darüber und servirt das Gericht. Man kann auch Zwiebeln und ganzen Pfeffer in den Sud geben, und will man den Fisch kalt essen, kommt der Sud gesulzt darüber.

Karpfen in brauner Sauce, oder in seinem eigenen Blute gedünstet.

Der Karpfen wird nach dem Abschlachten sogleich aufgeschnitten, ausgenommen, mit Essig das Blut herausgewaschen und solches für die Sauce aufbewahrt; hierauf schuppt, wäscht und schneidet man den Fisch in beliebige Stücke, bestreut diese mit Salz und läßt sie eine Zeit lang stehen; nachher gibt man in einem Tiegel Butter und etwas geschnittene Zwiebeln auf den Boden, die Karpfenstücke darauf, ein Bischen Weinessig, Pfeffer, Gewürznelken, Citronenschaalen und Lorbeerblätter darein, läßt dann den Karpfen dünsten, wendet die Stücke um, und wenn sie bald ausgedünstet, macht man

mit Schmalz, Zucker und Mehl eine gewöhnliche Einbrenne, gibt dieselbe zum Fische, läßt es noch ein wenig aufkochen, gießt vor dem Anrichten das Karpfenblut daran, läßt es nochmals damit aufwallen, richtet den Fisch auf die Schüssel und die Sauce darüber.

Karpfen und andere Fische zu backen.

Man schuppt und putzt den Karpfen wie vorhin angegeben, zerschneidet ihn in Stücke, salzt ihn und läßt ihn eine Zeit lang im Salze liegen, kehrt dann jedes Stück im Mehl um, taucht es schnell in frisches Wasser und bestreut es dann wieder mit feinen Semmelbröseln. Endlich werden die Stücke rasch, schön hellbraun, aus ganz heißem Schmalze gebacken, und mit grüner Petersilie garnirt, zur Tafel gegeben. So werden sämmtliche Fischgattungen gebacken.

Gebratener Karpfen.

Der sorgfältig geschuppte und gewaschene Fisch wird oben am Rücken so aufgeschnitten, daß der Bauch beisammen bleibt. Hierauf sondert man die Galle vom Eingeweide, bestreut den Fisch außen mit Salz und legt ihn ausgebreitet so in die Bratpfanne, daß der innere Theil über sich, der äußere aber auf den Boden der Pfanne zu liegen kommt. Nun bestreut man den Karpfen auch von dieser Seite mit Salz und Pfeffer und gibt etliche kleine, zerschnittene und geschälte Zwiebeln dazu.

Gebratener Hecht.

In die Haut des geschuppten und rein gewaschenen Hechtes werden kleine, in die Quere laufende Einschnitte gemacht, dann wird derselbe von innen und außen mit Salz eingerieben. Nachher trocknet man ihn einmal mit einem Tuche ab, gießt heiße But-

ter über und in den Hecht hinein und bratet ihn an beiden Seiten auf dem Roste gelb; indessen wiegt man etwas Petersilie und etliche Chalotten fein, dämpft es mit Butter, gibt den Saft einer Citrone dazu, richtet den Hecht auf einer erwärmten Platte an und gießt die heiße Butter nebst dem Grünen darüber.

Gedünsteter Hecht mit Sardellen.

Der geschuppte und geputzte Hecht wird in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer in einen Tiegel gelegt, und mit Butter, Zwiebeln, Chalotten und Citronenschaalen gedünstet. Bevor er ganz ausgekocht hat, kommen etliche klein geschnittene Sardellen mit Petersilie und Citronensaft daran, und mit dieser Sauce wird dann der Hecht angerichtet.

Fricassirter Hecht.

Man schuppt und putzt den Fisch, macht ihn auf, wäscht ihn aus, nimmt von der

Leber die Galle ab — denn außer der Leber ist von dem Hecht das Eingeweide nicht zu gebrauchen, — salzt ihn, läßt ihn eine Zeit lang im Salze liegen, und siedet ihn dann in halb Weineſſig und halb Waſſer mit etwas Zwiebeln und Lorbeerblättern ab. Indeſſen bereitet man die Fricaſſee-Brühe auf folgende Art: Man gibt in einen Tiegel Eierdotter, Mundmehl und Citronenſaft, rührt dieſes zuſammen fein ab, gibt kalte Fleiſchbrühe (an Faſttagen Erbſenſud) daran, ferner ein Stückchen Butter, eine ganze mit Gewürznelken beſteckte Zwiebel, dann einige Citronenſchaalen und läßt dieſes auf einer ſchwachen Kohlengluth langſam unter beſtändigem Rühren dicklicht werden, doch darf es nicht ganz kochen, ſonſt wird es grieslich — dann bringt man den Fiſch auf die Schüſſel und gießt die Fricaſſee darüber. Jeder andere Fiſch wird auf dieſelbe Art fricaſſirt.

Hecht mit Citronensauce.

Der Fisch wird wie gewöhnlich geschuppt und gewaschen, mit Salz eingerieben, in einen Ring gekrümmt, der Schweif ihm in das Maul gesteckt und dort befestiget, alsdann mit Essig und Wasser, einer Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Petersilienkraut abgekocht, und warm erhalten. Zur Sauce schneidet man die Schaale einer halben Citrone ganz fein, wiegt Citronenmark mit Chalotten, dämpft das Gewiegte mit Butter und Mehl ein wenig auf, gießt Fleischbrühe mit etwas Fischsud hinzu, würzt die Sauce mit Muskatnuß und kocht sie eine viertel Stunde, bringt dann den Fisch auf die Schüssel, verziert ihn mit Citronenscheiben und Petersilie und gibt die Sauce besonders.

Blau abgesottene Forellen.

Sie werden ausgenommen, gewaschen, krumm gebogen und der Schweif vermöge

eines gespitzten Hölzchens im Maule befesti=
get, dann werden die Forellen mit sieden=
dem Essig begossen. Indessen wird in einer
Pfanne Wasser zum Sud gebracht und auf
jedes Pfund Fisch eine kleine Hand voll
Salz hineingeworfen. Die Forellen werden
sofort in das siedende Wasser so gelegt, daß
die Bäuche zur Höhe stehen, dann wird der
Essig zugegossen, ferner werden Lorbeerblät=
ter, mit Nelken besteckte Zwiebeln, Citronen=
schaalen und Pfefferkörner beigegeben und
miteinander, eine starke Viertelstunde, lang=
sam gesotten. Man kostet nun die Brühe,
und wenn Essig oder Salz zu wenig, wird
mit demselben nachgeholfen und so werden
die Fische vollends ausgekocht, allein wäh=
rend des Siedens muß man sie einigemal
abschäumen. Sobald blauabgesottene Fische
überhaupt vom Feuer genommen sind, müssen
sie mit kaltem Wasser übergossen und mit
reinem Papier zugedeckt werden, damit der
Dampf nicht davon gehen kann, sonst bleibt

der Fisch nicht schön blau, sondern färbt sich schwärzlich. Uebrigens werden endlich die Forellen trocken in einer reinen Serviette auf eine flache Schüssel gelegt, mit Peterfilie garnirt, die Serviette darüber zierlich zusammengelegt und so auf den Tisch gegeben. Alle blau abgesottenen Fische werden gewöhnlich mit Essig und Oel gespeist.

Forellen in der Butterbrühe.

Zu blau abgesottenen Forellen pflegt man auch öfters eine Butterbrühe in folgender Art zuzurichten. Man gibt auf etwa zwei Pfund Forellen in einen Tiegel ein viertel Pfund Butter, läßt dieselbe aber nicht ganz zergehen, sondern nur weich werden; dann rührt man vier Eierdotter mit etwas Mehl dazu, fügt Fleischbrühe, Citronensaft, Muskatblüthe und ein Bischen Kümmel bei und läßt die Sauce unter beständigem Umrühren so lange auf Kohlenfeuer, bis sie anfängt zu kochen; will sie zu dick werden, gießt man von der

Brühe, in welcher die Fische gekocht worden sind, nach, endlich aber werden die Forellen auf die Anrichtschüssel gelegt, die Sauce darüber gegeben und Muskatnuß darauf gerieben.

Aale blau abzusieden.

Man schlachtet den Fisch, ohne ihm die Haut abzuziehen, kocht Weinessig mit Butter, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Salz und Pfeffer, legt den Aal hinein, garnirt ihn, wenn er ausgekocht hat, auf der Schüssel mit Petersilie und servirt ihn mit warmem Essig.

Aale zu braten.

Man zieht dem abgeschlachteten Aal die Haut ab, indem man durch dessen Kopf einen Nagel in ein Bret schlägt, die Haut rings um den Kopf ablöst, sie mit einem Tuche umfaßt und schnell herunter zieht; hierauf nimmt man den Fisch aus, schneidet ihn in Scheiben, bestreut diese mit Salz und

läßt sie eine Zeit lang liegen, schlägt sie alsdann in breite Salbeiblätter ein, bindet diese mit Faden fest, zieht die Aalstücke durch heiße Butter und bratet dieselben auf dem Roste, indem man sie fortwährend mit Citronensaft und Butter beträufelt. Vor dem Anrichten schneidet man die Faden ab und servirt den Aal mit ganzen Citronen.

Stockfisch zu wässern.

Guter weißer Stockfisch, am Besten ein Flachfisch, wird des Tages über mehrere Male in kaltem Wasser geflößt, und dann auf Steinpflaster gelegt. Später klopft man ihn tüchtig mit einem Hammer auf dem Ambos, bis er blätterig wird, dann läßt man den Stockfisch einige Stunden in scharfer, reiner Buchenlauge liegen, und bringt ihn dann auf zwei oder drei Tage in frisches, aber nicht zu kaltes Wasser, bis er hübsch weiß wird und aufgeht, dann erst

ist dieser Fisch zur Zubereitung auf die Tafel geeignet.

Stockfisch mit Butter abgeschmälzt.

Der gut gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser an's Feuer gesetzt. Wenn er zu sieden beginnt, nimmt man ihn vom Feuer weg, gibt eine Hand voll Salz darein, deckt ihn zu und läßt ihn kurze Zeit stehen, bestreicht sodann das Innere einer Schüssel mit Butter, belegt den Boden derselben mit gebähten Schnitten von Semmeln und legt den Stockfisch stückweise darauf. Haut und Gräten werden ausgelöset, zwischen jede Lage kommen in Butter geröstete Semmelbröseln und zuletzt etwas klarer Erbsensud. Endlich röstet man feingeschnittene Zwiebeln in Butter, fügt Semmelbröseln bei, schmälzt den Stockfisch damit ab und läßt ihn dann ein wenig aufkochen.

Stockfisch mit Sauerkraut.

Der gewässerte und gut ausgedrückte Stockfisch wird in kleine Stücke zerschnitten, zusammengebunden und mit einem Tuche abgetrocknet, dann zerklopft man Eier mit Salz, Schnittlauch und ein Bischen süßen Rahm, zieht den Stockfisch etliche Mal durch, bestreut ihn mit Semmelbröseln, und backt ihn im heißen Schmalze schön aus.

Kabeljau oder frischer Stockfisch.

Er wird, nachdem er gereiniget, mit Wasser und Zwiebeln an's Feuer gesetzt, und wenn er im Kochen ist, bei Seite gestellt, zugedeckt und warm erhalten, dann dämpft man mit Butter Chalotten, gibt drei Eßlöffel voll Senf und ein wenig Fleischbrühe zu, legt den Kabeljau auf ein Sieb, bringt ihn, wenn er abgelaufen, in die beschriebene Sauce, kocht ihn noch ein wenig auf, und schickt ihn sofort zur Tafel.

Laperdan.

Man läßt ihn ein paar Tage wässern und setzt ihn dann mit kaltem Wasser an's Feuer, wobei man ihn aber etwa zwei Stunden blos ziehen, nicht kochen läßt, bringt ihn dann zum Ablaufen auf ein Sieb, wiegt Chalotten mit Petersilie ganz fein, schneidet etliche Sardellen dazu, dämpft diese sammt dem Gewiege mit Butter, bestäubt es mit ein wenig Mehl, und gibt, wenn solches gut angezogen hat, Fleischbrühe mit Citronensaft dazu, verkocht die Sauce ein Bischen, legt den Laperdan darein, würzt ihn mit Muskatnuß und ein wenig Pfeffer, und kocht ihn alsdann mit der Sauce einigemale auf.

Salm.

Wein, Wasser und Essig zu gleichen Theilen werden mit Salz, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Zwiebeln, Pfefferkörnern, Gewürznelken, etwas Estragon und Basili-

kum abgesotten; dann legt man den Salm in den abgekühlten Sud, kocht ihn wie harte Eier, und servirt ihn kalt mit Essig und Oel. Das übrig Gebliebene, wieder in den Sud gelegt, kann mehrere Tage aufbewahrt werden.

Lachs.

Der zu dünnen Scheiben geschnittene Lachs muß vorerst eine Zeit lang in frischem Wasser gelegen sein, hernach läßt man ihn in einer Casserolle mit Salz, Zwiebeln und einer Hand voll Coriander auskochen. Hierauf legt man den Fisch auf eine Schüssel, gibt Citronensaft und ein wenig Semmelbröseln dazu, brennt Butter darüber und sendet ihn zur Tafel.

Hausen.

Ein schönes Stück desselben wird in kleine Theile zerlegt, dann werden dieselben mit gereinigten Sardellen durchzogen, mit Pfeffer

und Salz bestreut und mit Oel und Citronensaft gebeizt; nach diesem bratet man die Fischstückchen auf dem Roste saftig, beträufelt sie fortwährend mit der Beizsauce und servirt sie endlich mit ganzen Citronen.

Huchen- oder Rothfische.

Sie werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, und auf ein paar Stunden in Salz gelegt. Inzwischen kocht man Wein, Wasser und Essig zu gleichen Theilen mit ein paar Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Gewürznelken, läßt diese Sauce dann erkalten und kocht darin den Fisch langsam; wenn er fertig ist, läßt man ihn noch etwas im Sude liegen und gibt ihn dann warm mit einer Forellen-Butterbrühe (Buttersauce) oder kalt mit Essig und Oel auf den Tisch.

Picklinge mit Eier.

Es werden von diesen Fischen Köpfe und Haut entfernt, dann spaltet man sie in der Mitte durch, nimmt den Rückgrad heraus, bestreicht einen Porzellanteller mit kalter Butter und legt die Fische so darauf, daß zwischen jedem Stückchen etwas Raum bleibt, hierauf setzt man den Teller auf schwaches Kohlenfeuer, und läßt die Picklinge zugedeckt ein wenig dämpfen, schlägt dann in jeden leergelassenen Raum ein frisches Ei, bestreut das Weiße derselben mit Salz, stäubt über das Ganze ein wenig Pfeffer, und läßt es so lange auf der Kohlengluth, bis das Weiße der Eier fest ist; das Gelbe aber muß weich bleiben und hierauf bringt man es zu Tische.

Schellfische.

Die sorgfältig geputzten Schellfische werden in gesalzenem Wasser mit Zwiebeln,

Lorbeerblättern, Citronenscheiben und Pfeffer=körnern abgekocht, dann mit frischem Wasser besprengt, und im Sude warm erhalten, in=zwischen wiegt man Kappern mit Chalotten fein zusammen, macht ein Stück Butter heiß und gibt das Gewiege darein, richtet die Fische sofort auf eine heiße Platte an, gar=nirt solche mit kleinen englischen, in Butter gedämpften Kartoffeln und gibt die heiße Butter darüber.

Schleyen in ihrem Blute gedünstet.

Beim Abschlachten der Schleye faßt man, wie beim Karpfen in brauner Sauce beschrieben, das Blut auf, und stellt es bei Seite, schneidet dann die Fische in Stücke, salzt und läßt sie in einem Tiegel mit But=ter, Zwiebeln, Citronenschaalen und Sellerie dünsten. Beim Umkehren der Fische stäubt man Mehl daran, und gießt ein wenig Erb=sensud und Weinessig dazu. Vor dem An=richten kommt dann das Blut dazu, man

läßt die Fische noch einen Sud machen, gibt die Sauce darüber und servirt sie.

Häringe mit Sauce.

Man läßt die geputzten und ausgenommenen Häringe mit halb Milch und halb Wasser eine Stunde lang am Feuer ziehen, aber nicht kochen, dann dämpft man feingeschnittene Zwiebeln mit Butter, läßt ein wenig Semmelmehl damit gelb werden, füllt es mit Fleischbrühe auf, drückt Citronensaft daran, verkocht die noch mit einem Bischen Pfeffer gewürzte Sauce gut, gibt die abgelaufenen Häringe darein und kocht sie noch etliche Male damit auf.

IX.

Frösche.

Gebackene Frösche.

Wenn sie sorgfältig geputzt und gewässert worden sind, schneidet man den Fröschen die vordern Tatzen ab, steckt die beiden hintern in einander, salzt sie und läßt sie eine Zeit lang im Salze liegen. Nachher kehrt man sie im Mehle um, taucht sie in aufgeklopfte Eier, bestreut sie mit Semmelbröseln, backt sie aus dem Schmalze und sendet sie sodann zum Serviren.

Frösche in Sauce.

Die Frösche werden hergerichtet, wie wenn sie gebacken werden sollten, dann läßt man sie beim Feuer im gesalzenen Wasser einige Male aufwallen und bereitet mit Butter,

Mehl, ein wenig Erbsensud und einer Hand voll jungem, feingeschnittenem Petersilienkraute eine Sauce, in welcher man die Frösche noch ein wenig aufkochen läßt und sie dann zur Tafel gibt.

X.

Gemüse.

Kartoffelgemüse auf gewöhnliche Art zubereitet.

Man läßt in einem Tiegel eine verhältnißmäßig gute Portion Butter oder Fett mit einer Hand voll länglich und feingeschnittener Zwiebeln ganz gelbbraun werden, dann gibt man die bereits gesottenen, abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer darein, und wendet sie etliche Male darin um; sind sie

noch zu trocken, so gießt man etwas fette Suppe auf. Sehr häufig wird in bürgerlichen Küchen unter das also bereitete Gemüse guter Essig geschüttet.

Kartoffeln mit saurem Rahm.

Man gibt weichgekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln mit Fett, Salz und gewiegten Zwiebeln in einen Tiegel, wendet sie öfters auf der Gluth um und wenn sie schön gelb werden, gießt man einen Schoppen sauren Rahm darüber, läßt ihn heiß werden und servirt dann.

Kartoffel=Brei oder Mus.

Hiezu werden insbesondere mehlige Kartoffeln ausgewählt, dann ungekocht geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser gekocht. Von den weichgekochten Kartoffeln gießt man das Wasser ganz rein ab, zerdrückt sie dann mit einem Kochlöffel ganz fein und gibt während dem Zerdrücken im=

mer anderes kochendes Wasser daran, bis aus dem Ganzen ein dickes Mus wird. Zuletzt kommt noch eine Hand voll feingeschnittener Zwiebeln, in Butter oder Schmalz braun geröstet, darauf.

Man kann den Brei auch, statt mit kochendem Wasser, mit heißem süßen Rahm anrühren, dann bleiben aber die Zwiebeln weg, und wird allein Butter darauf gebrannt.

Sauerkraut.

Zu etwa drei Händen voll Sauerkraut wird ein Stückchen Fett (insbesondere geeignet ist Gänsefett) zerlassen und nebst Zwiebeln in das Kraut gegeben, welches mit ein paar Löffel voll Fleischbrühe und ebenso viel gutem Weinessig (aber besser noch Wein) langsam gedünstet wird. Wenn das Gemüse mürbe ist, stäubt man Mehl darauf, und gibt es, schön gelb, auf die Tafel.

Weißes Kraut.

Die äußern unreinen Blätter werden von den Krautköpfen weggenommen, dann zerschneidet man das geputzte Kraut nach Belieben, und brüht es mit ein wenig Salz in siedendem Wasser, bis es weich wird. Hierauf kommt das Kraut in einen Seiher oder Durchschlag, wo es mit kaltem Wasser abgeflößt wird, dann bringt man es, wenn es gehörig abgelaufen und ausgepreßt ist, in ein anderes Geschirr, streut etliche Löffel voll weißes Mehl darauf, legt ein Stückchen Gänsefett und Bratenbrühe oder Butter dazu, fügt ein wenig Kümmel und Pfeffer bei, gießt ein Bischen Fleischbrühe daran und läßt es noch eine Stunde kochen. Zuweilen gießt man auch ein Bischen guten Weineſſig an das Gemüse, welches öfters umgerührt werden muß, daß es nicht anbrennt.

Blaues Kraut mit Kastanien.

Die äußern unreinen Blätter werden

ebenfalls wieder vorerst bei Seite geschafft, alsdann schneidet man das Kraut länglicht und fein, legt Fett mit feingeschnittenen Zwiebeln in einen Tiegel, gibt das Kraut hinein, streut Salz und ein wenig Mehl daran, rührt es öfters auf, gibt fortwährend ein Bischen Fleischbrühe daran, und zuletzt ein Stückchen Zucker, ein Glas Wein oder ein wenig Weinessig; vom Letztern aber wird das Kraut roth statt blau. Wenn das Gemüse kurz eingekocht ist, wird es servirt. Die Kastanien werden vorerst gebraten, dann abgeschält, noch etwas mit dem Kraute aufgekocht und endlich mit demselben angerichtet.

Wirsching.

Von 3—4 Wirschingköpfen werden die äußern und stärksten Blätter weggenommen. Die Köpfe selbst werden zu Vierteln oder noch kleiner zerschnitten, aus frischem Wasser sauber herausgewaschen, und mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer gesetzt,

wo man sie zugedeckt kochen läßt, bis sie weich werden; dann kommen sie in einen Durchschlag, daß das Wasser abläuft und werden noch einmal mit frischem Wasser abgespült. Inzwischen läßt man ein Stück Butter im Tiegel zergehen, röstet zwei Löffel voll Mehl darin, gießt Fleischbrühe zu und fügt Muskatenblüthe und Pfeffer bei; der Wirsching kommt dann in die Brühe und muß noch eine halbe Stunde kochen.

Winterkohl.

Der sorgfältig geputzte, und von seinen Stengeln befreite Kohl wird, bis er weich ist, in Wasser gesotten, ausgedrückt, fein zusammengeschnitten und mit reichlichem Fette und Fleischbrühe gedünstet; dann gibt man ein Stückchen Zucker daran und läßt ihn vollends verkochen. Man servirt dieses Gemüse, wie bei dem blauen Kraute angegeben wurde, ebenfalls mit Kastanien.

Feldbohnen.

Die erste grüne, sowie die zweite weiße Schaale muß von den Bohnen vorerst abgeschält werden, dann läßt man sie in gutem Fette weich dünsten, stäubt ein wenig Mehl zu, gießt etwas Fleischbrühe daran, fügt noch ein wenig so genanntes Bohnenkraut bei und läßt das Gemüse recht gut verkochen.

Kohlrabi.

Nachdem man sie abgeschält und in dünne Scheiben zerschnitten hat, werden sie mit Salzwasser, bis sie weich werden, gebrüht, worauf man das Wasser durch einen Seiher abgießt, die Kohlrabi in ein anderes Geschirr bringt, mit etwas gestoßenem Pfeffer würzt und siedende Fleischbrühe zugießt. Inzwischen röstet man Mehl mit kleingeschnittenen Zwiebeln in Schmalz, gibt endlich die Kohlrabi mit derselben Brühe darein, in der sie schon vorher gekocht haben und läßt das Gemüse noch eine Stunde kochen. Wenn man gute

Bratenbrühe vorräthig hat, und solche beigießt, werden die Kohlrabi noch um vieles schmackhafter.

Gelbe Rüben.

Nachdem die Rüben geschabt, und in Stücke zusammengeschnitten worden sind, läßt man sie in einem Tiegel bei einem Stück Butter, indem man sie häufig umrührt, weich dünsten, stäubt Mehl daran, siedet zuletzt etwas süßen Rahm mit Zucker bei, und läßt die Rüben damit gut verkochen. Statt des Rahmes kann man auch Fleischbrühe nehmen.

Bayerische oder Steckrüben.

Sie werden sorgfältig geschabt und gewaschen, in einen Hafen gebracht, der aber mit den Rüben bis an den Rand voll werden muß, alsdann gießt man ungehopftes braunes Bier daran, stellt die Rüben zum Feuer, und füllt beim Einsieden immer wie-

der mit demselben Bier auf. Wenn die Rüben endlich weich gesotten sind, dünstet man sie mit Fett und Zucker vollends braun und dicklicht.

Weiße Rüben.

Auch sie legt man, geschält und fein länglicht geschnitten, in den Tiegel, wo sie mit Fett und Zucker, auf öfter angegebene Art, ganz braun gedünstet werden. Man stäubt dann etwas Mehl daran und gießt, wenn es erforderlich ist, etwas Fleischbrühe bei, worauf man das Gemüse kurz einkocht und es vor dem Anrichten nur ein klein wenig salzt.

Spinat.

Er wird rein ausgelesen und gewaschen, mit Salzwasser übersotten, mit frischem Wasser wieder abgespült, ausgedrückt, und mit dem Wiegmesser fein zusammengeschnitten. Alsdann läßt man in einem Tiegel Butter

mit ein paar Löffel voll Mehl anlaufen, gibt den Spinat dazu, läßt ihn dünsten, gießt allmählich Fleischbrühe zu, und läßt das Gemüse kurz und ganz dick einkochen; übigens kann der Spinat auch, statt mit Fleischbrühe, mit Milch gekocht werden, doch ist die letztere Art weniger gebräuchlich.

Spargel mit Buttersauce.

Vorerst wird der Spargel sorgsam geputzt und das an demselben unten befindliche weiße Holzige gänzlich weggeschnitten, dann wieder in einer kupfernen oder messingenen Pfanne in Salzwasser weich gesotten, und endlich aus dem Wasser gehoben und auf einer Schüssel also angerichtet, daß die Köpfe alle einwärts oder nach der Mitte zu gerichtet sind. Die Sauce, welche nun über die Spargel gegossen wird, bereitet man, wie folgt: Ein Stück Butter wird mit ein paar Löffel voll Mundmehl abgerührt und sodann gute Fleischbrühe darauf gefüllt, welche man,

mit Muskatnuß gewürzt, unter beständigem Rühren gut aufkochen läßt. Diese Sauce muß übrigens ganz weiß bleiben.

Spargel mit zerlassener Butter und Citronensaft.

Man seihet das Wasser von dem weichgekochten Spargel schnell ab, überstreuet ihn mit Semmelbröseln, übergießt ihn mit recht heißer Butter, träufelt Citronensaft darauf und gibt das Gericht schleunigst zur Tafel.

Karfiol oder Blumenkohl mit Buttersauce.

Der Karfiol wird sorgfältig geputzt und insbesondere dessen Haut recht sauber vom Stengel abgezogen, alsdann kocht man ihn in Salzwasser weich; ferner wird er recht zierlich, in Rosenform, angerichtet und über dieses treffliche Gemüse zuletzt die oben bei den Spargeln (mit Buttersauce) beschriebene Sauce darüber gegossen.

Karfiol mit einer andern Sauce.

Es werden zwei Löffel voll feines Mehl mit Weineſſig, Salz, einem Stückchen Butter und zwei Eierdotter abgerührt und mit guter Fleiſchbrühe unter fleißigem Umrühren dicklich eingekocht. Dieſe Sauce wird dann über den weichgeſottenen Karfiol vor dem Anrichten gegoſſen.

Schwarzwurzeln.

Man ſchabt und wäſcht die Wurzeln ſorgfältig ab, weicht ſie einige Zeit in Milch ein, überſiedet ſie in Salzwaſſer, flößt ſie gut ab, und gibt vor dem Anrichten die oben bei den Spargeln (mit Butterſauce) erwähnte Sauce daran.

Endivien-Gemüſe.

Von nicht allzu gelbem Endivienſalate werden die etwas bittern Stengel ausgeſchnitten, die Blätter dann ſauber gewaſchen, in Salzwaſſer überſotten, abgeſchwänkt und

gut ausgedrückt, ferner zusammen, doch nicht allzufein geschnitten und in Fett gedünstet; hierauf wird Mehl daran gestäubt, ein wenig Fleischbrühe zugeschüttet und ein Stückchen Zucker damit verkocht.

Zuckererbsen.

Man zieht vor dem Schaben die Fäden ab, wäscht sie, und dämpft sie dann mit Salz und Butter eine kleine Stunde im Tiegel. Alsdann wird ein wenig gute Fleischbrühe aufgegossen, Semmelmehl, oder in Butter gelb geröstetes Mehl nebst ein wenig Muskatnuß beigegeben und das Gemüse noch so lange gekocht, bis es ganz weich ist.

Plück- oder ausgelöste Zuckererbsen mit süßem Rahm.

Man nimmt von den feinsten, ausgelösten Erbsen, so viel man bedarf und läßt sie in einem Tiegel mit Butter weich dünsten, dann gibt man gesottenen Rahm (süßen)

mit Zucker daran, läßt damit das Gemüse noch etliche Male aufkochen, aber nicht zu lange, sonst gerinnt der Rahm. Salz darf zu diesem Gemüse nicht genommen werden.

Bohnen.

Sie werden, wie die Zuckererbsen, abgezogen, klein geschnitten, in Salzwasser abgebrüht, bis sie weich sind, abgeseihet und mit frischem Wasser abgeschwänkt; dann läßt man sie mit Fett, feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilien in einer Casserolle dünsten, fügt ein wenig Stäubmehl, Salz und Pfeffer bei, gießt ein Bischen Fleischbrühe zu und läßt Alles zusammen kurz einkochen, auch pflegt man das Gemüse je nach dem Geschmacke der Gäste, mit etwas wenigem Weinessig vor dem Anrichten zu säuren. — Die sogenannten eingemachten Bohnen werden eben so gekocht, nur daß man sie in der Nacht zuvor in frisches Wasser legen muß.

Erbsengemüse.

Die sauber ausgelesenen und gewaschenen Erbsen werden mit siedendem Wasser zum Feuer versetzt; wenn sie eingekocht sind, füllt man sie mit heißer Fleischbrühe auf, gibt Zwiebeln, Majoran, Salz, und ein wenig Bohnenkraut, nebst halb geräuchertem oder frischem Schweinfleisch dazu und läßt sie ganz weich kochen. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, treibt die Erbsen durch den Durchschlag, macht Schmalz heiß und röstet dasselbe mit einem Löffel voll Mehl und einer Zwiebel ein, rührt das zerlassene Schmalz an die Erbsen, bringt das Fleisch wieder dazu und läßt Alles zusammen noch eine viertel Stunde kochen.

Linsengemüse.

Es werden die Linsen, so wie die Erbsen, mit Wasser zugesetzt. Hierauf wird ein Stück Schweinfleisch halb gesotten, und mit der Brühe desselben die Linsen aufgefüllt; ferner

werden Peterſilie=, Sellerie= und Poriwur=zeln zuſammengebunden und ſammt dem Fleiſche zu den Linſen gebracht. Wenn die Linſen weich ſind, nimmt man die Wurzeln heraus, und dünſtet, wie bei den Erbſen, Mehl mit Zwiebeln an das Linſengemüſe, welches mit Weineſſig gewürzt wird und noch eine halbe Stunde kochen darf. Uebri=gens kann der Weineſſig auch wegbleiben.

Rübenkraut.

Es wird vorerſt mit Eſſig und Salz eine Stunde im Waſſer gekocht; dann wird, auf in dieſem Abſchnitte öfters erwähnte Art, Fett mit Mehl und Zwiebeln in einem Tie=gel geröſtet und das Kraut, nachdem von demſelben ehevor das Waſſer abgegoſſen wurde, darein gegeben, endlich kann man das Ganze noch durch eine Darangabe, am beſten Gänſeſchmalz oder gedünſtetes Schin=kenfett, ſchmackhafter machen ꝛc.

Schwämme.

Sie werden geschält, gewaschen und im Tiegel mit Butter auf Kohlengluth gebracht, wo sie bald eine Sauce ansetzen. Man läßt diese Sauce kurz einkochen, und gibt Stäubmehl, klein geschnittene grüne Petersilie mit Salz und Pfeffer daran und läßt Alles zusammen vor dem Anrichten noch gut einkochen. Uebrigens darf nicht unterlassen werden, mit den Schwämmen eine weiße Zwiebel zu kochen; — wenn diese im Kochen die Farbe ändert, befinden sich unter den Schwämmen giftige und muß dann nicht nur gleich die Speise weggeschüttet, sondern auch der Tiegel zerschlagen werden, in welchem sie bereitet worden sind.

Artischocken.

Sie werden sorgfältig geputzt, die Spitzen werden mit einer Schere abgeschnitten und die äußersten Blätter bei Seite geschafft. Wenn sie sodann im Salzwasser weichgesotten

sind, seiht man sie ab, nimmt bei der Mitte den sogenannten Bart, nämlich das Rauhe und Faserige des Gewächses heraus und macht eine Sauce von Butter, Mehl, einigen klein gewiegten Sardellen mit Petersilienkraut und kräftiger Fleischbrühe. Die Artischocken werden sofort zierlich auf einer Platte angerichtet und die Sauce darüber gegeben, doch kann man nach Belieben auch die bei den Spargeln Angegebene (mit Buttersauce) in Anwendung bringen.

IX.

Gemüse-Auflagen.

Kalbs-Coteletten (Karbonaden).

Von einem schönen Kalbskarbonadengrad wird die sogenannte Feder weggehauen und

daraus werden möglichst große Coteletten geschnitten, so wie von den Rippchen die Haut abgestreift. Man klopft hierauf die Fleischstücke mit dem Hackmesser, oder mit dem Rücken eines andern Messers, wäscht sie sauber, bringt sie in eine flache Schüssel, bestreut sie mit Salz und begießt sie mit etwas heißer Butter, in welcher kleingeschnittene Zwiebeln ganz schwach gelb gedämpft werden, worauf man die Fleischstücke einige Zeit stehen läßt. Wenn das Fett an demselben bereits gesteckt ist, so bringt man sie wieder zur Kohlengluth, daß sie auf allen Seiten fein fett werden, bestreut sie allerwärts mit Semmelbröseln, welche mit kleingewiegtem Petersilienkraut vermischt sind, und bratet sie in einer flachen Pfanne oder auf dem Roste. Uebrigens muß man die Coteletten während des Bratens öfters mit zerlassener Butter bestreichen, oder sie gleich in einem reinen mit Butter wohlgetränkten Papier braten.

Coteletten von Schweinfleisch.

Die Fleischstücke werden, wie vorhin gesagt, zugerichtet, geklopft, gesalzen und gepfeffert; dann bleiben sie ein paar Stunden stehen. Hierauf läßt man die Coteletten im Tiegel mit Butter gelb dünsten, gibt endlich fein geschnittene Zwiebeln nebst ein wenig gutem Weineßig daran und läßt sie noch ein viertel Stündchen damit braten.

Coteletten von Schaaffleisch.

Auch sie werden, wie die Kalbskarbonaden, zugerichtet, geklopft und gesalzen. Man pflegt sie dann gewöhnlich mit Knoblauch zu spicken und, wie angegeben, im Tiegel zu braten. Um sie saftig zu erhalten, gießt man nach und nach etwas wenige gute Fleischbrühe zu und bestreut sie vor dem Anrichten mit klein gewiegtem Petersilienkraut.

Gebackenes Hirn.

Um alle blutigen Theile zu entfernen und

das Gehirn recht weiß herzustellen, muß vorerst das Kalbs- oder Rindsgehirn recht gut ausgewässert werden, dann häutet man es ab, schneidet es in Stücke und salzt es gut; endlich wird es abgetrocknet, in Eiern und Semmeln umgewendet und im Schmalze rasch gebacken.

Gehirnbavesen.

Wenn das Gehirn, wie vorhin gesagt wurde, geputzt und zugerichtet ist, läßt man es in Salzwasser anlaufen, zerrührt oder zerhackt es mit dem Messer recht fein, pfeffert und salzt es, und gibt gewiegten Schnittlauch, Petersilienkraut und Citronenschaalen dazu. Altbackene Semmeln werden indessen zu dünnen Scheiben geschnitten, einzeln mit dem Gehirn bestrichen und mit einer trockenen und darauf passenden Scheibe belegt. Diese Doppelscheiben werden dann im Gelben vom Ei umgewendet, gesalzen und im Schmalze gebacken.

Gebackene Kalbsleber.

Die Leber wird in Milch ausgeblutet, gehäutet, in kleine länglichte Scheiben geschnitten, in zerklopften Eiern, Semmelbröseln, Salz und kleingeschnittenen Citronenschaalen umgewendet, und rasch aus heißem Schmalze gebacken.

Kalbsfüße.

Die reinlich geputzten und gewaschenen Kalbsfüße werden in Salzwasser gesotten, und wenn sie recht weich sind, von den Beinen, so gut es gehen will, abgelöst und in Stücke zerschnitten, dann werden diese Stücke in verklepperten Eiern gewendet, mit Salz, Semmelmehl und weißem Mehl bestreut und schnell aus dem Schmalze gebacken.

Gebackene Kalbsfüße auf andere Art.

Ein paar Hände voll Mehl werden mit kaltem Bier angemacht, wozu man noch etwas vom feinsten Oel und Salz mischt;

das Weiße von zwei Eiern, zu Schnee geschlagen, wird auch darein gerührt und der Teig vollends mit Bier so dünn gemacht, wie ein dünner sogenannter Spatzenteig. In diesem Teige nun werden die gesottenen und zu beliebigen Stücken zerschnittenen Kalbsfüße umgekehrt und im Schmalze recht stark ausgebacken. In demselben Teige können auch, was insbesondere zu bemerken ist, Kalbsgekröse, Priesen, junge Hühner und Tauben sehr schmackhaft gebacken werden.

Grillirte Kalbszungen.

Sie werden weich gesotten, warm gehäutet, in länglichte Scheiben geschnitten, mit heißer Butter übergossen, mit Limonisaft beträufelt, endlich in gesalzenen Semmelbröseln umgekehrt und auf dem Roste oder in der Casserolle gebraten.

XII.

Geflügel — gedünstet oder aber in Brühen.

Fricassirte junge Hühner.

Nachdem die Hühner abgestochen, in Was=ser gelegt, abgebrüht und sauber gewaschen worden sind, werden sie zu Vierteln geschnit=ten, wieder eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt und dann noch einmal ge=waschen. Hierauf läßt man Butter im Tie=gel zergehen, bringt die Hühnerstücke nebst Salz und feingeschnittenen Zwiebeln dazu, läßt sie etwa zehn Minuten dünsten, gibt ein wenig Mehl daran, kehrt die Hühnerstücke darin um und läßt sie wieder anziehen. In=dessen verrührt man drei Eierdotter mit Wein=essig, gibt so viel erforderlich, Fleischbrühe zu, gießt die Sauce mit Citronenschaalen,

etwas Muskatblüthe und einem Glase Wein an die Hühner, und läßt sie damit noch eine halbe Stunde schnell kochen. Auf dieselbe Art kann man auch Enten und Tauben fricassiren.

Junge Hühner mit Champignons.

Die reinlich geputzten, gewaschenen und zugerichteten Hühner werden in guter Fleischsuppe abgekocht, die Champignons aber, nachdem sie ebenfalls sorgfältig geputzt und gewaschen worden sind, in einem Tiegel mit Butter gedünstet und auf einer Platte angerichtet. Die Hühner werden sofort auf die Champignons gelegt und servirt.

Junge Hühner, in ihrem Blute gedünstet.

Man nimmt von den geputzten Hühnern Kopf sammt Kragen, Flügel, Brust und die hintern Bügel ab, und theilt den Steiß und Rücken in zwei Theile, so daß man im Ganzen acht Stücke erhält. Diese werden dann

wie die fricassirten jungen Hühner gedünstet, und wenn sie weich sind, wird das Blut mit einem Stück Zucker dazu gerührt und gekocht.

Tauben im Blute.

Wenn sie einige Zeit in Essig oder Wein gebeizt worden sind, theilt man die Tauben in vier Theile, dünstet sie, wie oben bei den Hühnern angegeben, und röstet, während das Blut mit Zucker daran gegeben wird, Chalotten, womit die angerichteten Tauben garnirt werden.

Gedämpfte Enten mit Kappernbrühe.

Wenn dieselben ausgenommen und einige Male mit frischem Wasser sorgfältig ausgewaschen worden, salzt und legt man sie in einen Tiegel in zerlassene Butter, und läßt sie dämpfen bis sie gelb sind. Dann bringt man sie in ein anderes Geschirr, gießt heiße Fleischbrühe und ein Glas Wein daran, gibt

etliche ganze Zwiebeln, Citronenschaalen, ein Bischen Pfeffer, Muskatnuß, einige Gewürznelken zu, und läßt sie damit kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röstet man ein paar Löffel Mehl ganz dunkelbraun, rührt es mit der Entenbrühe an, fügt vier Löffel voll Kappern bei und läßt so das Gericht vollends auskochen, über welches vor dem Serviren länglich geschnittene Citronenschaalen zierlich gelegt werden. Auf dieselbe Art werden auch wilde Enten zubereitet, nur nimmt man zum Rösten halb Mehl und halb geriebenes, schwarzes oder Hausbrod, auch Essig und etwas Zucker zur Sauce. Uebrigens müssen die Wildenten zuvor einige Tage in Essig gebeizt werden. Auch zahme junge und alte Gänse werden, insbesondere, wenn sie zum Braten zu klein sind, auf ähnliche Weise gedünstet, nur müssen auch diese jedenfalls vorerst gebeizt werden.

Gänsegeräusch schwarz zu kochen (Gansjung).

Wenn man eine Gans absticht, läßt man das Blut derselben in einen Topf, in welchem sich etwas Essig und Salz befindet, strömen, und rührt es mit dem Messer, womit die Gans gestochen worden ist, so lange, bis es kalt ist, damit es nicht mehr gerinnt. Wenn hierauf die Gans gewaschen und zugerichtet worden ist, schlägt man von derselben den Kopf, Hals, die Flügel und Füße ab, welche Theile man, nebst dem Magen (er muß aufgeschnitten, abgehäutet und in kleine Theile zerhackt werden) und der Leber, das Geräusch nennt. Dasselbe wird nochmals gewaschen und mit Salz und Wasser an's Feuer gesetzt. Wenn es nun eine halbe Stunde gekocht hat, schäumt man es ab, und gibt eine ganze Zwiebel, Lorbeerblätter, Citronenschaalen, ein wenig Pfeffer, Ingwer, Gewürznelken und Weineſſig dazu, womit

man es weich kochen läßt, dann röstet man auf gewöhnliche Art Mehl in heißem Schmalze ganz dunkelbraun und fährt fort, das Ge=räusch in seiner eigenen Brühe etwa noch eine halbe Viertelstunde kochen zu lassen; endlich bringt man das aufgefangene Blut durch einen Seiher an die Speise, rüttelt es wohl um und servirt.

An vielen Orten, besonders in Städten, wird auf dem Viktualienmarkte das Gänse=geräusch besonders, und ohne die Gans ver=kauft. Dasselbe wird dann ebenfalls auf die angegebene Art bereitet und bleibt in den bürgerlichen Küchen stets eine beliebte Speise, welcher aber doch nur das aufgefangene Blut eine ganz eigenthümliche Würze verleihet.

XIII.

Geflügel — gebraten — zahmes und wildes.

Hühner.

Sie werden einen Tag, ehevor sie zur Tafel bestimmt sind, abgestochen, trocken gerupft und ausgenommen, dann wäscht man sie mit warmem Wasser aus, bricht, damit sie eine schöne Rundung bekommen, das Brustbein aus, schneidet die Füße unter dem Knie halbfingerlang ab, dressirt sie gehörig, reibt sie mit Salz und inwendig auch mit etwas Pfeffer ein, — und läßt sie so eine halbe Stunde lang liegen. Hierauf kömmt in das Innere des Huhnes ein Stück Butter nebst Petersilienkraut und einer Scheibe Citrone; also zugerichtet steckt man das Huhn an den Spieß und bratet es unter beständigem Be-

gießen mit zerlassener Butter gelb und saf=tig. Man kann die fertigen Hühner auch nochmals mit heißer Butter begießen, sie mit Semmelbröseln bestreuen, diese auf starker Gluth schnell Farbe nehmen lassen und dann den Braten mit grüner Petersilie bestreuen (garniren) und zur Tafel geben.

Gänse und Enten.

Es werden der reingeputzten Gans oder Ente Kragen, Kopf, Flügel und die Füße nebst den Eingeweiden (man sehe Gänsege=räusch) abgenommen, dann wird sie rein ausgewaschen, mit Salz, Pfeffer und etlichen zerdrückten Wachholderbeeren von innen und außen tüchtig eingerieben, und in einer nie=dern Raine in das Bratrohr gebracht; hier bratet sie nur um desto rascher und schöner, je mehr man das Fett abschöpft, was durchaus geschehen muß. Beim Serviren muß die Brust aufwärts stehen und die Sauce wird darunter gegeben.

Kapaunen.

Beim Abschlachten, Rupfen ꝛc. wird eben so verfahren, wie bei den Hühnern angegeben worden ist; dann reibt man die Kapaunen, nachdem sie nochmals mit warmem Wasser gewaschen sind, von Innen mit Salz und etwas Pfeffer, von außen aber lediglich mit Salz ein, spickt Brust und Schenkel mit Speck, steckt in die Oeffnung ein Stück Butter nebst Petersilie und Citronenscheiben, näht die Oeffnung mit Faden zu, steckt die Kapaunen an den Spieß und bratet sie mit der herabtraufenden Sauce und Butter, auf Kohlengluth langsam und saftig.

Indian.

Gleich nach dem Abnehmen wird dem noch warmen Indian das Brustbein eingeschlagen und der Kropf ausgenommen, dann rupft man ihn trocken, entfernt die Eingeweide, hackt die Hälfte der Flügel und Füße

ab, wäscht ihn mit kaltem Wasser rein aus, und läßt ihn wenigstens einen, bei kühler Witterung aber zwei oder drei Tage liegen. Wenn er nämlich gebraten werden soll, wäscht man ihn mit warmem Wasser nochmals gut aus, und reibt ihn inwendig mit Salz und Pfeffer, auswendig aber blos mit Salz, tüchtig ein. Hierauf richtet man von einem Stückchen rein ausgeschabtem Kalbfleisch, halb so viel Speck, der Leber von dem Indian, ein paar Chalotten und etwas Petersilie eine feine Fülle zusammen, stößt diese mit einem Stück Butter, Salz, Muskaten und 4 — 5 Eierdottern in einem Mörser gut ab, löst die Haut rings um die Brust herum ab, bringt die Fülle hinein, macht die Oeffnung zu, dressirt den Indian gehörig, spickt ihn zierlich, steckt ihn alsdann an den Spieß, bindet ein paar mit Butter wohl bestrichene Bogen Papier darüber, und bratet ihn, indem man ihn noch fortwährend mit Butter beträufelt.

Gefüllte Tauben.

Nach dem Abnehmen werden die Tauben gerupft, dann schneidet man Kopf und Füße weg, nimmt sie aus, und löst, so lange sie noch warm sind, die Haut von der Brust ab, wäscht sie rein, und reibt sie von Außen mit Salz, inwendig aber mit Salz und etwas Pfeffer ein, läßt sie einige Zeit liegen, und bereitet damit folgende Fülle: Man wiegt die Leber und das Fleischige der Magen, ein Stückchen Speck, etwas Peterfilie und einige Chalotten fein zusammen, durchweicht zu vier Tauben das Weiche einer Semmel mit Milch, drückt diese wieder aus, und dämpft es mit Butter, gibt dann das Gewiegte dazu, wendet es noch ein paar Mal auf Kohlen damit um, und rührt es dann mit einem ganzen Ei und drei Eierdottern, Salz und Muskatenblüthen ab, füllt die Tauben damit, näht die Oeffnung mit Faden zu, überkocht sie vorerst ein wenig mit

Fleischbrühe und bratet sie alsdann in einer Casserolle, mit zerlassener Butter und zugedeckt auf allen Seiten, langsam gelb. Man kann die Tauben auch ohne Fülle hübsch spicken und am Spieße mit Butter braten.

Fasanen.

Der Fasan wird gerupft und dessen Kopf abgeschnitten, dann wäscht man jenen, wenn er ausgenommen ist, mit Wein aus, reibt ihn in- und auswendig mit Salz, Nelken und ein wenig Pfeffer ein, und dressirt ihn sorgfältig; ferner steckt man in die Oeffnung ein paar Citronenscheiben, bindet die Brust vorerst mit Speckscheiben, und dann den ganzen Fasan mit einem mit Butter bestrichenen Papierbogen ein, und bratet ihn sofort am Spieße, indem er abwechselnd mit Butter und Citronensaft betrauft wird. Bevor man servirt, werden Papier und Fäden entfernt, der Speck aber bleibt auf der Brust; die vorhandene Sauce wird durch einen Durch-

schlag darüber gegeben, der ungerupfte Kopf aber an ein Hölzchen gesteckt und dem Fasan wieder angepaßt, welcher sofort mit Citronen garnirt zur Tafel gebracht wird.

Wilde= oder Schneegans.

Die Gans wird gerupft, ausgenommen und gut geklopft, dann kommt sie wenigstens auf ein paar Tage in die Beize, welche aus gutem Essig nebst Zwiebeln, Kräutern und Lorbeerblättern zugerichtet wird. Nachher läßt man die Gans ablaufen, reibt sie tüchtig mit Salz und Pfeffer ein und bratet sie langsam am Spieße. In den Untersatz gießt man ein großes Trinkglas voll von der Beize und gibt ein paar Citronenscheiben nebst einer Zwiebel und einem Lorbeerblatte dazu und beträufelt dann den Braten anfangs stark mit Butter und später mit der Sauce. Wenn die Gans beinahe fertig ist, läßt man die Sauce besonders kurz einkochen, und betrauft die Erstere neuerdings stark mit Butter, daß sie

Farbe bekommt, endlich gibt man die Sauce, durch einen Durchschlag getrieben, vor dem Serviren besonders dazu.

Wilde Enten.

Nachdem die Enten gerupft, ausgenommen, mit Salz, Gewürznelken und Pfeffer gut eingerieben und wohl dressirt worden sind, bratet man sie am Spieße mit Butter und Citronensaft. Wenn die Ente bald fertig ist, wiegt man ein paar Chalotten, eine Hand voll Kappern und ein paar Wachholderbeeren fein, gibt dieses Gewiege mit ein paar Löffel voll Essig in den Untersatz zu der Abtraufsauce, läßt es damit noch ein Bischen aufkochen, schöpft alsdann das Fett ab, richtet die Sauce, so wie sie ist, ohne sie durch einen Durchschlag passiren zu lassen, auf einer warmen Platte an, und legt die schön gelb gebratene Ente darauf.

Schnepfen.

Man rupft die Schnepfen bis an den Kopf, zieht über diesen die Haut sammt den Federn ab, nimmt sie aus, sondert von den Eingeweiden blos den Magen und bewahrt das Uebrige auf; ferner reibt man die Schnepfen mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken in- und auswendig tüchtig ein, dressirt sie, sticht den langen Schnabel unter dem Flügel quer durch die Seite, bindet die Brust mit Speck ein und bratet sie an einem langen Spieße langsam, mehr auf Kohlen, als am hellen Feuer, saftig. Inzwischen wiegt man das Eingeweide mit ein wenig ausgeschabter Milch, ein paar Chalotten und etwas Citronenschaalen ganz fein, röstet ein wenig Semmelbröseln mit Butter im Tiegel und gibt das Gewiege, so wie auch etwas Wein (am besten ist, rother Burgunder) und Citronensaft, dann ein wenig Salz und Pfeffer und Gewürznelken dazu. Dieses Alles

wird kurz eingekocht, etliche dünne Semmelschnitten in Schmalz ausgebacken, in Wein eingetaucht, auf die Platte gelegt, der Schnepfenkoth darauf gestrichen und sofort mit den gebratenen Schnepfen servirt.

Feld= oder Rebhühner.

Nachdem sie gerupft, und von ihnen der Kopf und die Hälfte der Flügel abgeschnitten worden sind, wäscht man die Rebhühner mit Wein aus, reibt sie mit Salz, etwas Pfeffer und Nelken ein, — in= und auswendig — dressirt sie gut, bindet mit Faden auf ihrer Brust Speck fest, gibt in die Oeffnung ein Stückchen Butter mit einer Citronenscheibe und bratet sie ebenfalls mit Butter und Citronensaft am Spieße. Beim Anrichten wird der Kopf, wie beim Fasan, wieder angepaßt, die Sauce durch einen Durchschlag über die Hühner gegeben und dazu halb auseinander geschnittene Citronen gelegt.

Krametsvögel.

Wenn sie gerupft und deren Füße und Flügel umgebogen, werden die Vögel eingesalzen und schnell am Spieße gebraten, aber fortwährend mit heißer Butter beträufelt. Bevor die Vögel ganz gar sind, werden sie mit feinen Semmelbröseln bestreut, dann noch ein wenig überbraten und servirt.

Lerchen.

Nach dem Rupfen werden Kopf und Flügel weggebrochen und die Füße umgebogen, dann werden die Vögel mit Salz und Pfeffer bestreut und nach einer viertel Stunde auf Kohlen an einem eigenen kleinen Spieße schnell gebraten und immer mit Butter betrauft. Wenn sie schon auf der Platte sind, gibt man noch geriebenes und mit Butter gelb geröstetes Semmelmehl über die Lerchen, garnirt sie mit Petersilie und bringt sie zur Tafel.

Wachteln.

Sie werden gerupft, ausgenommen, von Kopf, Füßen und Flügeln entlediget, rein gewaschen und dann mit Salz und Pfeffer bestreut. Wenn sie eine halbe Stunde im Salze gelegen, werden sie an einem kleinen Spieße gebraten, mit Butter und Citronen=saft beträufelt und dann gewöhnlich zu sau=rem oder blauem Kraute gegeben.

XIV.

Krebse. — Austern.

Krebse zu sieden.

Zu etwa fünf und zwanzig Stück großen Krebsen kommen, wenn sie gut gewaschen worden sind, nebst Salz eine kleine Hand

voll Kümmel und ein paar Messerspitzen gestoßener Pfeffer in die Pfanne, dann gießt man heißes Wasser, aber nur so viel darüber, daß es im Geschirr nicht höher als die Krebse geht, worauf man sie zudeckt und eine viertel Stunde, oder so lange sieden läßt, bis sich die Schaalen losmachen. Schließlich gießt man das Wasser ab, und die Krebse werden, in eine reine Serviette eingeschlagen und mit Petersilienkraut garnirt, zur Tafel gebracht. Will man übrigens die Krebse noch schmackhafter bereiten, so wird gleich beim Zusetzen, außer dem Salz und Pfeffer, den Krebsen noch ein halbes Glas Weinessig, ein Stückchen Butter und Petersilienkraut beigefügt, der Kümmel aber weggelassen. Im Allgemeinen ist zu beachten, daß nicht zu viel Wasser an die Krebse gegossen wird, weil sie sonst an Wohlgeschmack verlieren, auch darf man sie nicht zu lange sieden lassen, weil sonst ihr Fleisch hart wird.

Krebsragout.

Von besonders großen Krebsen werden die Scheren und Schweife ausgemacht, dann röstet man Mehl mit Butter gelb, gibt gewiegte Chalotten mit ein paar Löffel voll ganz kleiner, mit ein wenig Butter abgedämpfter Champignons dazu, füllt dieses mit etwas Wein und Fleischbrühe auf, würzt die Sauce mit Muskatnuß und läßt sie kurz einkochen, gibt dann die Krebsschweife und Scheren darein, läßt diese aber nicht mehr kochen, sondern nur heiß werden.

Gebratene frische Austern.

Die Austern werden sorgfältig, damit der Saft nicht verloren geht, mit einem warmgemachten Messer geöffnet, dann gibt man auf jede ein paar Messerspitzen voll Semmelbröseln, Gewürz und ein Stückchen Butter; so werden sie in wenigen Minuten auf dem Roste gebraten, mit Citronensaft beträufelt und aufgetragen.

XV.

Kuchen — verschiedene.

Aepfelkuchen aus Hefenteig.

Man dämpft etwa zehn große, geschälte und zerschnittene Aepfel mit Butter weich und läßt sie abkühlen. Nachher bereitet man mit einem Pfund erwärmtem Mehle, anderthalb Pfund zerlassener Butter, vier Eierdottern, zwei Löffel voll Hefen, Salz und lauwarmer Milch einen Teig, klopft solchen ab, deckt ihn zu und läßt ihn bei der Wärme gehen, wallt dann von der Hälfte des Teiges ein dünnes Blatt aus, belegt damit ein mit Butter bestrichenes Blech, mischt ferner unter die abgekühlten Aepfel Weinbeeren und Rosinen, welches man mit etwas Wein auf Kohlen hat angehen lassen, so wie ein paar Loth Citronat und Pomeran-

zenschaalen, eine Hand voll gewiegte Mandeln, 3—4 Löffel voll Zucker und ein wenig Zimmt, breitet dieses, gut untereinander gerührt, auf dem Teige aus, wallt dann den Rest des Teiges zu einem dünnen Blatte, schneidet solches mit dem Backrädlein in fingerbreite Streifen, legt davon ein Gitter über den Kuchen, schlägt den Teig, der am Rande heraufgeht, an der Seite einwärts, bestreicht den Kuchen endlich mit Eiern und läßt ihn im Ofen backen.

Zwetschgen- oder Pflaumenkuchen.

Man macht den soeben beschriebenen Teig (Hefenteig) und läßt ihn bei der Wärme gehen. Indessen schneidet man Zwetschgen oder Pflaumen auf einer Seite der Länge nach auf und macht die Steine heraus, wallt den Teig zu einem Blatte aus, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech, reiht die Zwetschgen eine nach der andern darauf, mischt Zucker mit gewiegten Mandeln, be-

streut damit den Kuchen, legt etwas frische Butter darauf und läßt sofort den Kuchen backen.

Wiener=Kuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird pflaumig abgerieben; dann gibt man allmählich acht Eierdotter darein; ferner: feingestoßenen Zucker, feingeschnittene Citronenschaalen, ein Bischen Zimmt, etwas Salz, einige Löffel voll Hefen und süßen Rahm und ein halb Pfund Mundmehl. Dieses Alles wird gut verrührt, dann bringt man es in ein ausgestrichenes und ausgebröseltes Modell und backt es in der Röhre.

Weichselkuchen.

Zu zwölf Loth feingestoßenem Zucker werden in einem Topfe zwölf Eierdotter geschlagen und eine halbe Stunde lang verrührt, dann kommen noch vier geriebene Semmeln und der von zwölf Eierklaren bereitete Schnee

dazu. Wenn Alles pflaumig abgerührt wurde, mischt man etwa zwei Maaß abgezupfte und schöne Weichseln darunter, streicht eine Caſ=serolle mit Butter dick aus, bestreut sie mit Bröseln und gibt das Gerührte hinein, wel=ches nun eine gute Stunde backen muß. Um sich zu überzeugen, daß der Teig ausgebacken, sticht man in die Mitte mit dem Messer hinein, an welchem nichts hängen bleiben darf; dann löst man den Kuchen mit dem Messer ringsum vorsichtig vom Geschirre los, stürzt ihn auf eine Platte und bestreut nach=her den in Stücke geschnittenen Kuchen mit Zucker.

Kirschenkuchen.

Sechs Eierdotter werden mit ein viertel Pfund gestoßenem Zucker leicht verrührt, fer=ner bringt man den Schnee von dem Wei=ßen der Eier, zwei altbackene geriebene Milchbrode und ein wenig Zimmt zu Obi=gem und verrührt Alles auf's neue; dann

mischt man ein Pfund abgezupfter Kirschen in die Masse und verfährt im Uebrigen wie mit dem Weichselkuchen.

Aniskuchen.

Mit ein viertel Pfund zerlassener Butter werden acht Eierdotter verklopft, dann kommen zwei Löffel voll gute Hefe und ein wenig warmer Rahm dazu, worauf man damit wie mit einem Pfund erwärmtem Mehle und etwas gestoßenem Zucker einen leichten Teig anmacht, ihn klopft, bis er glatt wird, und endlich einen Löffel voll gewaschenen und wieder getrockneten Anis daran gibt; der also angemachte Teig wird zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt, bis er gegangen ist. Alsdann bestreicht man einen Bogen weißes Papier mit Butter, legt ihn auf ein Blech, und den zu einem gewöhnlichen Kuchen gedrückten Teig darauf. Nun zerklopft man eine Eierdotter mit zerlassener Butter, bestreicht den Kuchen damit, streut eine Hand

voll zerstoßener Macronen darüber und läßt ihn im Ofen backen.

Kartoffelkuchen.

Sechs hartgesottene Eiergelbe werden mit Zucker fein zerstoßen, dann mischt man ein Bischen Zimmt darunter. Hierauf zerdrückt man einige Kartoffeln zu Mehl und verrührt sie mit heißer Butter bis zum Lockerwerden, worauf man die Eier und etwas guten Rahm dazu gibt, den Schnee von sechs Eierweißen hineinzieht, ferner noch ein paar Löffel voll feines Mehl und gewaschene Weinbeeren beifügt, und dann dieses Gemenge in eine mit Butter beschmierte Casserolle etwa zwei Finger hoch eingießt. Man bestreicht sofort den Kuchen noch mit zerklopften Eiern, läßt ihn schön backen und gibt ihn, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

Zwiebelkuchen.

Mit etwa ein Pfund Mehl, zwei Eiern,

zwei Löffel voll Hefe, heißer Butter, Salz und lauwarmer Milch bereitet man einen starken Teig, klopft ihn tüchtig ab, und läßt ihn zugedeckt bei der Wärme gehen. Inzwischen schneidet man einen Teller voll Zwiebeln in kleine Stücke, dämpft sie mit Butter weich und erhält sie warm. Den gegangenen Teig dehnt man auf einem mit Butter bestrichenen Blech zu einem dünnen Kuchen aus, rührt an die Zwiebeln eine starke Tasse voll sauren Rahm, vier Eier und einen Löffel voll feingeschnittene grüne Zwiebeln, vertheilt dieses Alles gleichmäßig über die Kuchenfläche, stupft ihn, daß er kleine Blattern wirft, und läßt ihn möglichst schnell im heißen Ofen kochen.

Speckkuchen.

Man bereitet denselben Teig, wie beim Zwiebelkuchen, läßt ihn bei der Wärme gehen und dehnt ihn nachher auf dem mit Butter bestrichenen Bleche zu einem fingerdicken

Kuchen aus. Inzwischen wiegt man ein viertel Pfund frischen Speck fein, zerklopft ein Ei, mit ein Bischen zerlassener Butter und zwei Löffel voll saurem Rahm, bestreicht damit den Kuchen, streut dann Speck, mit etwas Kümmel und Salz vermischt, darauf und läßt ihn schön backen.

Doppen= oder Käsekuchen.

Man preßt etwa ein Pfund Käsedoppen durch eine Serviette und rührt denselben dann mit saurem Rahm, zerlassener Butter, einer Hand voll fein gewiegten Mandeln, zwei ganzen und zwei gelben Eiern tüchtig ab. Wenn die Masse locker geworden ist, gibt man gestoßenen Zucker und ein Bis=chen Zimmt, gewaschene und wieder getrock=nete Weinbeeren und Rosinen und zwei Löf=fel voll feines Mehl darein. Nun legt man ein Kuchenblech mit ganz dünn ausgewalz=tem Butterteig (man sehe diesen Artikel) aus, gibt die gerührte Masse darein, legt

frische Schnitten Butter auf und läßt den Kuchen rasch backen.

Citronenkuchen.

Mit einem halben Pfund Butter, ebenso vielem weißen Mehle, sechs Loth Zucker und vier Eierdotter bereitet man einen Teig. Zur Fülle dienen vier große schöne Aepfel edler Gattung und sechs Loth gesiebter Zucker. Die Aepfel werden nebst den Schaalen von zwei Citronen auf dem Reibeisen fein gerieben und noch mit etwas Citronensaft beträufelt. Wenn noch fünf Eierdotter daran gerührt worden sind, bringt man ihn auf ein Blech und die Fülle darauf. Man macht dann darüber von dem Reste des Teiges ein Gitter, bestreicht es mit Eigelb und läßt den Kuchen backen.

Quittenkuchen.

Man siedet etliche Quitten mit Wasser halb weich, schält und befreit sie dann von

den steinigten Theilen, schneidet sie in feine Schnitten, kocht sie mit Wein und Zucker weich und kurz ein und läßt sie dann erkalten. Hierauf belegt man ein mit geriebenem Brode bestreutes Kuchenblech mit gutem Butterteige, mischt unter die erkalteten Quitten gereinigte Weinbeeren und Zwiebeln, gestoßene Mandeln und kleingewiegte Citronenschaalen, vertheilt es über den Kuchen, macht mit dem Reste des Teiges ein Gitter über den Kuchen und läßt sofort denselben backen.

Auf ganz ähnliche Weise werden theils aus Hefen-, theils aus Butterteig, noch mehrere andere Kuchen, als von Mandeln, Trauben, Johannisbeeren und dergleichen bereitet.

XVI.

Knöpfe — ſogenannte — auch Puddings.

Engliſcher Pudding mit Chadeau.

Vier Eierdotter werden mit ſüßem Rahm abgequirlt und ſofort über die kleinaufgeſchnittenen Rinden von drei Semmeln gegoſſen. Nachher treibt man zwölf Loth Butter ab und rührt nach und nach acht Eierdotter darein; von ſechs Eiern wird das Weiße zu Schnee geſchlagen und auch dazu gerührt; ein viertel Pfund Weinbeeren und eben ſo viel von den Körnern befreite und gewaſchene Roſinen werden ferner darunter gemengt; ein viertel Pfund Zucker wird auf Citronen abgerieben, fein geſtoßen und mit den angeweichten Semmelrinden dazu

gegeben, dann nimmt man noch die Bröſeln von einer Semmel darunter, und ſtäubt ein wenig Mehl hinein, beſtreicht die Ecke einer Serviette dick mit Butter, gibt das Abgeriebene darauf und bindet es mit einem Bindfaden gut zuſammen, aber nicht zu nahe an der gerührten Maſſe, welche Raum zum Laufen braucht. Indeſſen muß bereits Waſſer in einem Topfe ſieden; man ſalzt es ein wenig und gibt den Einbund hinein, läßt ihn ſodann alſo anderthalb Stunden ſieden, wendet ihn einige Male mit der Serviette um und macht, ehe man ihn anrichtet, einen Chadeau oder eine Weinſauce; man nimmt nämlich ſechs Eierdotter in einen Topf, einen Schoppen Wein dazu, ein auf Citronen abgeriebenes Stück Zucker und etliche Tropfen Citronenſaft und läßt dieſes Alles auf Kohlengluth unter fortwährendem Quirlen zuſammengehen. Wenn es ſchäumt und dicklicht wird, ſtellt man es vom Feuer, gibt den Pudding oder Einbund aus der Ser-

viette *) auf die Platte, den Chadeau darüber und sendet Alles, noch heiß, zur Tafel.

Reispudding.

Ein viertel Pfund Reis muß so lange in Milch kochen, bis er aufschwillt, worauf die noch übrige Milch abgeseihet wird. Nachher treibt man ein viertel Pfund Butter recht pflaumig ab, schlägt nach und nach sechs Eier daran, gibt ferner ein viertel Pfund klein geschnittenes Mark, Zucker und Zimmt darein, verrührt Alles gut zusammen und gibt noch so viel geriebene Semmeln dazu, daß es zusammenhält, bindet es in eine

---

*) Wenn man geschlossene blecherne Puddingsformen besitzt, kann man sich derselben zu jedem Pudding bedienen; man bestreicht die Formen mit kalter Butter, gibt die Masse darein, setzt sie auf ein Geschirr mit kochendem Wasser und kocht den Pudding in einem Backofen fertig; die Speise bleibt auf diese Art kräftiger und kocht schneller aus.

mit Butter ſtark beſtrichene Serviette und legt es in ſiedende Milch. Wenn der Pud=ding ausgeſotten, wird er auf die Schüſſel gegeben und folgender Chadeau darüber ge=goſſen. Man nimmt nämlich ein Quart ſüßen Rahm und ſechs Eierdotter und quirlt es ſo lange mit Zucker, bis es über der Kohlengluth dicklich wird.

Fleiſchpudding.

Man wiegt ein halb Pfund gebratenes Kalbfleiſch mit Citronenſchaalen, Chalotten und Peterſilienkraut fein zuſammen, nach=her dämpft man das Weiche eines in Milch gelegenen und wieder ausgedrückten Milch=brodes mit zerlaſſener Butter, vermiſcht die=ſes in einer Schüſſel mit dem gewiegten Fleiſche, gibt Salz und Muskaten hinzu und rührt es mit ſechs Eierdotter ab, ſchlägt dann von fünf Eierklaren einen Schnee, miſcht dieſen in die Maſſe, bindet ſolche, wie in den vorgehenden Abſätzen angezeigt,

in eine bestrichene Serviette und kocht den Pudding nach jener Vorschrift etwa eine Stunde lang. Man kann dazu auch eine Buttersauce mit Morcheln, oder aber eine Sardellensauce geben.

Kartoffelpudding.

Ein viertel Pfund gebratenes Kalbfleisch und halb so viel geschabten Speck wiegt man mit Chalotten und Petersilie zu einer feinen Fülle, stößt diese mit Butter, dann mit gesottenen und kalt aufgeriebenen Kartoffeln, Salz und Muskaten in einem Mörser gut ab, rührt sie dann in einer Schüssel mit sechs Eierdottern, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, zieht diesen durch die Masse, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Form, setzt diese auf kochendes Wasser, läßt den Pudding drei viertel Stunden lang kochen, stürzt ihn, wenn er fertig ist, auf die Platte und gibt eine Buttersauce darüber.

Krebspudding.

Man reibt von drei Milchbroden die Rinden ab, schneidet das Innere der Brode in dünne Scheiben, gießt ein Quart süßen Rahm darüber, und stellt es nun auf Kohlengluth, bis alles Flüssige verzehrt und das Brod durchweicht ist, dann läßt man das Ganze kalt werden. Inzwischen wiegt man von etwa dreißig Kochkrebsen Schweife und Scheren mit Petersilie zusammen, gibt sie zu dem abgekühlten Brode, gießt zwölf Loth zerlassene Butter darüber und rührt solches mit sechs Eierdottern, Salz und Muskaten ab, zieht den Schnee von vier Eierweißen durch die Masse und verfährt nach früherer Vorschrift. Der Pudding muß eine Stunde kochen und gibt man schließlich eine Krebssauce mit Morcheln darüber.

Fischpudding.

Ein Pfund Fisch beliebiger Gattung wird gewaschen, enthäutet und entgrätet, dann

wäscht man das Fischfleisch nochmals rein ab, und wiegt es mit Zwiebeln, Petersilienkraut, Sardellen, Citronenschaalen und ein viertel Pfund Ochsenmark ganz fein, begießt es alsdann in einer Schüssel mit zerlassener Butter, gibt ein abgeriebenes, in Milch durchweichtes und wieder fest ausgedrücktes Milchbrod, Salz und Muskatenblüthe hinzu, rührt dieses mit fünf Eierdottern leicht ab, zieht den Schnee von drei Eierklaren durch die Masse und verfährt dann nach früherer Vorschrift. Dieser Pudding muß eine Stunde kochen und kann mit einer Sardellen- oder Buttersauce servirt werden.

Brennender Pudding.

Etwa drei Loth süße Mandeln werden mit ein wenig Wasser gestoßen, dann werden sie mit vier Loth feinem Mehl, mit zu Schaum geschlagener Butter und gestoßenem Zucker gut vermischt; ferner gibt man allmählich fünf Eierdotter und den Schnee von

dem Weißen dieser Eier nebst so vielem Bisquitpulver hinein, als die vorhandene Flüssigkeit erfordert. Diese Masse kommt hier= auf in ein blechernes, mit Butter bestriche= nes Modell, welches in der Mitte eine kurze hohle Röhre hat, in der sich eine kleine Spirituslampe anbringen läßt. Wenn der Pudding in dem Modelle hinlänglich auf kochendem Wasser gestanden hat, zündet man in der Lampe den feinsten Spiritus an und läßt ihn eine Zeit lang brennen, bis er eine schöne blaue Flamme macht, der Pudding aber wird sofort mit feinem Arrak begossen, welcher sich beim Serviren durch die Flamme des Spiritus ebenfalls entzündet.

XVII.

Milch- und Mehlspeisen.

Saure Rahmstrudeln.

Von einem ganzen Ei und zwei Eier-dottern, einem Löffel voll sauren Rahm, einer Nuß groß zerlassener Butter, Salz und feinem Mehl wird ein Teig, etwas leichter als zu gewöhnlichen Nudeln, gemacht, dann dünne Fladen, in der Größe eines kleinen Tellers, ausgewalzt und diese ein klein wenig abgetrocknet, indessen zerklopft man vier Eierdotter mit Zucker und Zimmt und einem Quarte dicken sauren Rahmes, wirft davon auf jeden der Fladen ein paar Löffel voll, rollt sie auf und legt sie neben einander in ein mit Butter bestrichenes und mit schmalem Rande versehenes Blech, gießt bis auf die Hälfte der Strudel Rahm hinzu,

legt auf diese dünne Butterscheiben und läßt so die Strudel in nicht zu stark geheizter Ofenröhre langsam aufziehen.

Reisstrudeln.

Es wird hiezu der so eben beschriebene Teig gemacht, nur nimmt man statt des Rahmes warmes Wasser, inzwischen kocht man 3 — 5 Loth gereinigten Reis mit Milch ganz dick und weich, läßt ihn kalt werden und stößt ihn nachher in einem Mörser gut durch, rührt ihn ferner mit Butter, Zucker, gestoßenen Mandeln, vier Eierdottern und etwas saurem Rahm gut ab, schlägt von zwei Eiern das Weiße zu Schnee, und mischt diesen mit ein wenig Zimmt in die Masse, breitet diese auf den Teigplätzen aus, rollt sie sodann in's Blech u. s. w.

Aepfelstrudeln.

Man bereitet den Teig nach der so eben angegebenen Art, treibt gebratene und ge=

schälte Aepfel mit Butter ab, und gibt ein paar Löffel voll gewaschene Weinbeeren und Rosinen, nebst Citronenschaalen und Zucker dazu. Wenn der Teig abgetrocknet, streicht man die abgerührte Fülle einen Messerrücken dick darauf, rollt die Strudel u. s. w.

Krebsstrudeln.

Man bereitet von etwa acht zerklopften Eiern, einer Tasse süßen Rahmes und einem Stücke (groß) Krebsbutter ein Eingerührtes, welches aber nicht hart werden darf und mengt 30 bis 40 gewiegte Krebsschweife mit etwas Zucker dazu; hierauf macht man den Teig wie bei den sauren Rahmstrudeln angegeben ist, bestreicht die abgetrockneten Fladen mit Krebsbutter, bringt die Fülle darauf, rollt sie leicht auf, setzt die Strudel in ein mit Butter bestrichenes Blech u. s. w.

Vanille- oder Chocoladestrudeln.

Der Teig wird wie bei den Reisstrudeln bereitet, dann vermengt man geriebene feine

Chocolade von zwei Täfelchen mit geschälten und geriebenen Mandeln, Zucker, drei Eier=dotter und dem Schnee vom Weißen dieser Eier zubereitet, bestreicht die Fladen vorerst mit heißer Butter, bringt die Füllung einen starken Messerrücken dick darauf, rollt die Strudel wie gewöhnlich auf, begießt sie wie=der mit heißem Rahme, Zucker und gerie=bener Chocolade und backt sie dann in der Raine in der Bratröhre. — Statt der Cho=colade kann unter dem Zucker ein Stück Vanille gestoßen, und auch in dem Rahme zum Ueberguß Vanille mitgekocht werden.

Bayerische Dampfnudeln.

Schönes Weizenmehl, im Verhältniß der Gästezahl, wird in einer Schüssel zum Ueber=schlagen an einen warmen Ort gestellt. In Mitte des Mehles bildet man eine Höhlung und gibt ein paar Löffel voll Hefen hinein, bereitet dann mit lauwarmer Milch ein Dämpfel oder einen weichen Teig, läßt die=

sen stehen und gut aufgehen, läßt dann ein Stück Butter zergehen, nimmt lauwarme Milch nebst ein paar Eiern, und macht den Teig vollends so damit an, daß er einem weichen Brodteige gleicht; man schlägt den Teig ferner ab, salzt ihn ein klein Bischen und läßt ihn an einem warmen Orte zugedeckt stehen, bis er aufgeht, wo er alsdann, zu Nudeln von beliebiger Größe geformt, auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbret kömmt. Nun setzt man in einem Tiegel ein Stück Butter mit süßer Milch auf, und legt die Nudeln hinein, deckt sie mit einem Deckel zu, und legt um den Rand des Deckels ein feuchtes Tuch, damit kein Dunst durchdringen kann. Nach dieser geschehenen Vorrichtung setzt man den Tiegel mit den Nudeln auf eine starke Kohlengluth und läßt sie anfangs, ohne den Deckel abzunehmen, stark sieden; dann legt man das Ohr an den Deckel, und wenn man hört, daß die Milch bald verkocht ist, dämpft man die Gluth,

wo dann die Nudeln hübsche Scharren oder Raumeln bekommen. Nicht zu groß geformte Nudeln sind in einer viertel Stunde fertig. Dann deckt man sie auf, hebt sie mit einem Nudelstecher heraus und rangirt sie auf einer Platte zum Anrichten. In neuester Zeit hat man gefunden, daß das auf amerikanischen Walzmühlen trocken gemahlene Mehl ganz vorzüglich zur Bereitung trefflicher Dampfnudeln geeignet ist.

Gestutzte Nudeln.

Aus Mehl, Eierdottern, Salz und süßem oder saurem Rahme bereitet man einen gewöhnlichen Nudelteig; diesen walzt man, nicht gar zu dünn aus, und schneidet aus dem Fladen gerade nicht sehr feine Nudeln, welche man in siedender Milch bis auf wenige Brühe einkochen läßt, dann gibt man ein Stück Butter bei, wendet die Nudeln mit dem Schäufelchen um, und wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, gießt man

noch ein Bischen süßen Rahm zu, läßt sie mit diesem nochmals schnell aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

Kartoffel=Nudeln.

Gesottene Kartoffeln werden geschält und noch ganz heiß mit dem Walz= oder Wargelholz zerdrückt, gesalzen und dann so viel Mehl darein gewirkt, daß der Teig wohl zusammenhält. Hierauf bestreicht man eine Bratpfanne dick mit Butter, gießt siedende Milch zwei Finger hoch hinein, und wenn der Teig hinlänglich gewirkt worden ist, schneidet man zwei Finger lange, und zwei Finger dicke Nudeln daraus, legt sie neben=einander in die Milch und läßt sie in der Röhre, oder noch besser zwischen unten und obengelegten Kohlen langsam backen, während welcher Zeit sie wenigstens einmal mit Butter bestrichen werden müssen.

Doppen=Nudeln.

Wenn eine Maaß Doppen durch ein Tuch

gut ausgedrückt worden ist, bringt man ihn in eine tiefe Schüssel, treibt ihn nebst Butter mit einem Kochlöffel fein ab und schlägt sodann vier Eierdotter und zwei ganze Eier daran. Der Doppen wird hierauf hinlänglich gesalzen und mit Mehl dermaßen vermischt, daß der Teig so fest, wie ein aufgegangener Hefenteig wird, dann stäubt man Mehl auf ein Brett und walzt den Teig einen Finger dick aus, schneidet davon daumenlange Nudeln ab, setzt eine Casserolle mit Butter auf, gibt die Nudeln einzeln hinein, läßt sie auf beiden Seiten bräunlich werden, gießt dann nach Belieben süßen oder sauren Rahm darauf, läßt sie noch ein wenig aufkochen und sendet sie sodann zur Tafel.

Regenwürmer.

Man schüttet Mehl auf ein Nudelbrett, schlägt vier Eier daran, fügt ein Stück zerlassene Butter mit ein Bischen Salz bei, macht den Teig etwas weicher wie gewöhn-

lich, walzt solchen unter der Hand fein ab, läßt ihn in einem Tuche etwas stehen und dreht dann den Teig unter der flachen Hand und in Form eines langen Regenwurmes dünn aus. Schließlich werden diese Regenwürmer in siedender Milch mit Butter so eingekocht, daß sie schöne Raumeln bekommen.

Buttermudeln.

Von Mundmehl, zwei Eierdottern, Butter, süßem Rahm und ein paar Löffel voll guter Hefe wird ein so fester Teig wie Dampfnudelteig bereitet, welchen man sofort gut abschlägt und aufgehen läßt. Hierauf walzt man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett einen Finger dick aus, und schneidet schmale, länglichte Flecklein daraus, welche mit Butter bestrichen und zusammengerollt in die Raine gelegt werden, dann gibt man Butter, ein wenig siedenden Rahm und etwas Zucker darauf, bringt unter und über die Raine starke Gluth und läßt die

Nudeln so, bis sie Farbe bekommen, aus=kochen.

Mehlschmarren.

Acht Eier werden mit einem Mäßel Milch in einem Topfe abgequirlt, und darin ein halb Pfund Mehl mit Salz gut abgerührt. Das Ganze kommt dann mit einem Stück Butter in den Tiegel und wird zugedeckt; wenn der Schmarren dann auf einer Seite hübsche Raumeln hat, wird er aufgehoben und gewendet, und wenn er nicht mehr weich ist, stößt man ihn mit dem Schäufelchen so klein zusammen, als man will, und hält man ihn für zu trocken, gibt man noch But=ter bei, und bestreut den Schmarren vor dem Serviren mit Zucker.

Griesschmarren.

Eine halbe Maaß Gries wird in Milch dick eingekocht. Wenn er ausgekühlt ist, treibt man etwa ein viertel Pfund Butter ab, mischt

den Gries mit sechs Eiern darunter, setzt einen flachen Tiegel mit Schmalz auf, gibt Alles darein, und kocht es dann wie einen andern Schmarren.

Semmelschmarren.

Ueber vier altbackene und klein aufgeschnittene Semmeln werden acht, mit süßem Rahm und Salz abgequirlte Eier abgegossen. Wenn das Ganze etwa eine Stunde gestanden und die Semmeln gehörig eingeweicht sind, bereitet man den Schmarren auf die gewöhnliche, oben angegebene Art.

Wasserspatzen.

Aus etwa einem halb Pfund Mehl, siedendem Wasser, Salz und vier Eiern wird ein Teig, etwas weicher als zu Dampfnudeln, bereitet, welchen man durch einen Durchschlag, dessen Löcher so groß, wie Erbsen sind, in siedendes Wasser treibt. Die zur Höhe kommenden Spatzen nimmt man dann

heraus, legt sie in kaltes Wasser, und nachdem solches wieder davon abgeseihet worden ist, röstet man die Spatzen in heißer Butter oder Schmalz.

Milchspatzen.

Zu denselben wird der Teig wie zu den vorigen, nur aber etwas fester angemacht; dann läßt man in einer Pfanne Milch siedend werden, gibt ein Stückchen Butter nebst Salz dazu, legt die Spatzen hinein, läßt sie noch eine viertel Stunde kochen, und sendet sie dann zur Tafel.

XVIII.

Mehlspeisen

aus dem

Schmalze oder in der Röhre gebacken.

Schmalznudeln.

Man schüttet anderthalb Pfund Weizenmehl in eine Schüssel und macht darin von einem Bischen warmer Milch und Hefen einen Teig an; wenn dieser aufgegangen ist, mischt man süßen Rahm, sechs ganze Eier, sechs Eierdotter und zerlassene Butter dazu, läßt Alles lauwarm werden, salzt das Mehl, und macht es damit an, fast wie aufgegangene Dampfnudeln, dann kommt der Teig wie gewöhnlich auf das Nudelbrett und wird zugedeckt. Inzwischen gibt man in eine Pfanne ein Stück Butter, ein halb Quart Wasser

und ein Pfund Schmalz. Wenn dieses alles gut auffiedet und nachdem der Teig aufgegangen, bildet man aus demselben die Nudeln in der Größe einer tiefen Kaffeeschaale, legt sie in die Pfanne, deckt sie zu, und läßt sie nun auf starkem Feuer sieden, bis sie zu prasseln anfangen; dann bleibt die Pfanne offen, die Nudeln werden gewendet, damit sie auch auf der andern Seite hübsch braun werden, und wenn nach und nach alle gebacken sind, sendet man sie ganz warm auf den Tisch. Uebrigens pflegt man auch häufig in den Teig kleine Weinbeeren zu mischen.

Strauben.

Eine halbe Maaß Milch wird nebst einem Stückchen Butter siedend gemacht, dann rührt man so viel feines Mehl daran, bis ein steifer Teig (ein sogenannter Brandteig) zu Stande kömmt; diesen Teig arbeitet man auf dem Feuer glatt, stürzt ihn zum Abküh-

len in eine Schüssel, verdünnt ihn durch Eier dermaßen, daß man ihn durch einen Trichter rinnen lassen kann und fügt das erforderliche Salz bei. Inzwischen macht man Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß, läßt den Teig durch einen Trichter in die Runde darein laufen, backt die auf solche Art entstehenden Strauben auf beiden Seiten schön braungelb und bestreut dieselben, wenn sie abgelaufen sind, mit Zucker.

Hasenohren.

Man zerklopft zwei ganze Eier und zwei Eierdotter mit etwas saurem Rahm, Zucker und einem Stück zerlassener Butter, gibt so viel feines Mehl darein, daß ein leichter Teig entsteht, den man wirken kann, und wallt diesen ein paar Mal aus. Nachher schneidet man mit einem Krapfenrädchen viereckige kleine Stücke ab, faßt zwei Ecken derselben, — drückt sie zusammen, legt sie in ein heißes Schmalz und bestreut sie, wenn

sie ausgebacken und abgelaufen sind, mit Zucker und Zimmt.

Aepfelküchel.

Man schneidet gute geschälte Backäpfel in dünne Scheiben nach der Runde, sticht die Kerne aus, taucht eine Scheibe nach der andern in den Teig und bäckt sie unter fortwährendem Rütteln aus dem Schmalz. Der Teig zu den Aepfelkücheln wird auf folgende Art zubereitet: Man schüttet ein viertel Pfund Mehl in eine Schüssel und vermischt es mit einem Löffel voll gestoßenem Zucker und einem wenig Zimmt, dann gibt man auch ein Stückchen Schmalz an das Mehl und macht ferner von vier Löffel voll warmen Weines, oben so viel süßen Rahmes und von vier Eierklaren einen Teig an, rührt Alles gut mitsammen ab, doch so, daß der Teig ganz dünn bleibt.

Holder= und Salbei=Küchel.

Man schüttet, wie bei den Aepfelkücheln Mehl in eine Schüssel und gibt ein Quart Milch mit einem Stückchen Butter, heiß aber nicht siedend, dazu, schlägt auch noch drei Eier darein, bis der Teig so dünn wird, daß er rinnt. In diesen Teig nun taucht man schönen blühenden Holder und backt ihn rasch aus dem Schmalze. Ebenso verfährt man auch mit dem Salbei.

Bauernküchel.

Man läßt zwei Pfund Mehl in einer Schüssel warm werden, macht dann mit Hefen und lauwarmer Milch ein Dampfel an, und wenn dieses aufgegangen ist, salzt man das Mehl etwas, bereitet ferner mit lauwarmer Milch den Teig, schlägt sechs Eier dazu, und gibt vier Loth warmgemachtes Schmalz dazu. Man schlägt den etwas weichen Teig gut ab, bedeckt ihn mit einem

Tuche und läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen, nachher treibt man aus dem Teige Küchel von beliebiger Größe und bringt sie auf das mit Mehl bestreute Brett. Wenn in der Pfanne indessen Schmalz heiß geworden ist, zieht man die Küchel mit beiden Händen, welche man vorerst in zerlassenes Schmalz eintaucht, in der Mitte ganz breit von einander, jedoch so, daß kein Loch in den Teig fällt, legt dann die Küchel nacheinander in die Pfanne, gießt mit einem kleinen Löffel über jedes etwas von dem heißen Schmalze, daß sie schön aufgehen, und wenn sie auf beiden Seiten schön braun sind, läßt man sie ablaufen und sendet sie zur Tafel.

Aepfelschnitten.

Man schneidet Backäpfel zu länglichten Schnitten, läßt sie in darüber gegossenem Weine liegen, wendet sie dann mehrmals im Mehl um, backt sie rasch aus dem Schmalze und gibt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

Gebackene Zwetschgen, Weichseln oder Kirschen.

Nachdem ein Brandteig, wie bei den Strauben, — zubereitet worden ist, nimmt man von den frischen Zwetschgen die Kerne aus, und setzt an deren Stelle abgezogene Mandeln ein, wendet jede Zwetschge im Teige um, backt sie aus dem Schmalze und gibt sie mit Zucker bestreut, warm auf den Tisch. Ebenso verfährt man mit den Weichseln und Kirschen, nur schneidet man von diesen die Stiele zur Hälfte ab, so, daß man sie gerade noch fassen kann.

Schneeballen.

Von drei Eiern, zwei Eßlöffel voll süßem Rahm, einem Stück Butter, Salz und feinem Mehl bereitet man einen festen Teig, wirkt ihn fein, und walzt davon runde Fladen aus, schneidet diese in feine Streifen bis halbfingerbreit an den Rand, faßt mit dem Kochlöffel den Teig, so daß immer

ein Streifchen zwischen dem Aufgefaßten liegen bleibt, backt den Teig aus heißem Schmalze, und bestreut endlich die Schneeballen mit Zucker und Zimmt.

Versoffene Kapuziner (sogenannte).

Es werden altbackene Semmeln in vier Spalten getheilt und in gesalzenem und mit Eiern abgerührten Rahm geweicht, dann backt man sie nach einander aus heißem Schmalze, bringt sie in eine Casserolle, gibt Wein, Zucker und Zimmt daran, läßt sie in der Röhre gut aufkochen und sendet sie zur Tafel.

Kugelhopf.

Es kommen in einen Topf acht Eier, ein viertel Pfund zerlassene Butter, eine kleine halbe Maaß süßer Rahm und ein paar Löffel voll Hefen; dazu rührt man ein halb Pfund Mehl, salzt und gibt es in ein Becken oder in eine Casserolle, welche mit

Butter bestrichen ist. Man backt den Kugelhopf so in der Röhre, bei gelindem Feuer eine halbe Stunde lang; — wenn er ausgebacken ist, stürzt man ihn aus dem Geschirre auf die Anrichtplatte und läßt ihn dort auskühlen. Man pflegt den Teig auch mit Rosinen und Mandeln häufig zu vermengen.

Kolatschen.

Ein Pfund Mundmehl wird auf ein Brett geschüttet, gesalzen und mit ein viertel Pfund Butter blätterig abgewalkt, worauf man den Teig vollends mit zwei ganzen Eiern, zwei Eierdottern, zwei Löffel voll Hefen und eben so viel süßem Rahm anmacht. Man wirkt diesen Teig gut ab, schlägt ihn in ein Tuch und läßt ihn aufgehen, walzt ihn einen Messerrücken dick aus, schneidet dann aus demselben runde handgroße Blätter, bestreicht sie mit Eierklar, legt eingesottene Weinbeeren oder drgl. dar-

auf und wieder Eierblätter darüber, backt sie endlich aus dem Schmalze und gibt sie warm zur Tafel.

Schneckennudeln oder Wespennester.

In einem Topfe quirlt man sechs ganze Eier, eine Dotter, eine halb Maaß süßen Rahm, ein viertel Pfund zerlassene Butter und etliche Löffel voll Hefen zusammen, macht damit ein halb Pfund Mundmehl so fest an, wie einen Dampfnudelteig und läßt ihn aufgehen. Nachher wird der Teig einen Messerrücken dick ausgewalzt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Rosinen und Weinbeeren dick bestreut und wie Strudel zusammengerollt. Von dem Gerollten schneidet man nach der Quere 3 — 4 Finger breite Stücke ab, gibt in die Casserolle Butter und backt sie in der Röhre.

Waffeln.

Man rührt ein viertel Pfund recht frische

Butter mit drei ganzen Eiern und einer Eierdotter ab, dann gibt man einen Löffel voll Hefen, das erforderliche Salz und fünf Löffel voll Mehl dazu, und rührt den Teig mit lauwarmer Milch vollends so an, daß er wie ein dünner Spatzenteig wird. Hierauf läßt man das Waffeleisen heiß werden, bestreicht es mit einer Speckschwarte, legt dazwischen ein Papier und erhitzt das Eisen auf's Neue; nachher nimmt man das Papier heraus, bringt einen Löffel voll Teig dazwischen (zwischen die Eisen) und läßt die Waffeln auf dem Feuer backen. — Wenn einige Waffeln gebacken sind, muß das Eisen mit der Speckschwarte wieder bestrichen werden und so fährt man fort bis zum Ende. Die fertigen Waffeln werden mit Zucker und Zimmt bestreut und zierlich auf der Anrichtplatte rangirt.

Talken.

Folgende Ingredienzien werden in einem

Topfe vereinigt, als: Sechs aufgeschlagene Eier mit einer halben Maaß Rahm, zerlassener Butter und etwa fünf Löffel voll Hefen. Man quirlt diese Zuthaten sorgfältig ab, gibt dann nebst einem wenig Salz ein Pfund Mehl und, wenn man will, ein Bischen Zucker und Gewürz bei, schlägt Alles zusammen gut ab, läßt den Teig im Topfe gut aufgehen, backt die Talken, wie schon öfters angegeben, in der Pfanne, überstreicht sie dann alle mit klein gehackten Zwetschgen oder Pflaumen und brennt auch etwas Butter darüber.

XIX.

Müse — (Corrin).

Ordinäres Kindsmus.

Zwei kleine Kochlöffel voll Mehl rührt man zuerst mit ein wenig Milch an, ver-

dünnt es dann vollends mit Milch, fügt ein Stückchen frische Butter bei und rührt es so lange, bis es recht im Kochen ist, oder ein sogenanntes Kreuz kocht; wenn es bald fertig ist und gut verkocht hat, gibt man einen Löffel voll gestoßenen Zucker darein.

Griesmus.

Man kocht eine Maaß Milch mit einem Stück Butter, rührt drei Hände voll Gries darein, läßt es dick einkochen und dann kalt werden. Inzwischen zerklopft man sechs gelbe Eier mit drei Löffel voll Zucker und rührt dieses an das erkaltete Mus, gibt solches auf eine mit Butter bestrichene Platte und läßt es im Ofen langsam aufziehen.

Semmelmus.

Man kocht in einer Maaß Milch eine aufgeriebene Semmel, rührt diese mit einem Stück Butter und Zucker ab, läßt es ein wenig einkochen, gibt dann zwei mit Milch

abgerührte Eierdotter dazu, rührt es auf der Kohlengluth noch eine Zeit lang ab und bestreut es vor dem Anrichten mit Zucker und Zimmet.

Reismus.

Sorgfältig gereinigten Reis, etwa ein viertel Pfund, brüht man mit kochendem Wasser ab, gießt dieses weg, und läßt sofort den Reis mit einer Maaß heißer Milch, Butter und Zucker auf Kohlengluth langsam weich kochen. Wenn er fertig ist, legt man die angesetzte Kruste oben darauf und bestreuet das Mus mit Zucker und Zimmt.

Eiermus.

Zehn Eierdotter werden mit einem Stück Butter leicht abgerührt, dann gibt man ein paar Löffel voll gestoßenen Zucker daran, bringt das Mus auf eine mit Butter bestrichene Platte und läßt es bei gelindem Feuer im Ofen gar werden.

Citronenmus.

Man rührt drei Kochlöffel voll feines Mehl mit acht Eierdottern glatt, verdünnt solches mit guter Milch, reibt eine Citrone auf Zucker ab, gibt diesen in das Mus, kocht es unter beständigem Umrühren gut aus und bestreut es zuletzt mit gestoßenem Zucker. Statt mit Milch kann man auch dieses Mus mit einem Quart Wein einkochen.

Aufgebranntes Citronenmus.

Mit acht Eierdottern und sechs Eßlöffel voll feinem Mehle rührt man in der Pfanne einen Teig an, und gibt eine Maaß Milch dazu, reibt dann ein viertel Pfund Zucker auf Citronen ab, nimmt die Hälfte dieses Zuckers in das Mus und rührt es gleich einem Kindsmus fortwährend ab. Wenn es aufgekocht hat, so schüttet man es auf eine ganz flache Platte und die andere Hälfte des Zuckers darüber, worauf man mit einer

glühenden Schaufel schnell darüber wegfährt, bis es eine schöne Zuckerglace bekömmt. Dieses Mus ist vorzüglich gut, und selbst auf vornehmen Tafeln beliebt.

Chocolademus.

Vier Loth geriebene feine Chocolade mit eben so viel gestoßenen Mandeln werden mit einer halben Maaß Milch glatt gerührt und nebst einem Stückchen Zucker ein wenig eingekocht; dann zerklopft man sechs Eierdotter, rührt die gekochte Chocolade hinein, gießt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte und läßt es auf kochendem Wasser zusammen ziehen.

Aepfelmus.

Geschälte und aufgeschnittene Aepfel werden mit Butter gedämpft, und dann im weichen Zustande mit Wein verrührt. Ferner röstet man einen Löffel voll Semmelmehl mit einem wenig Butter gelb, gibt dieses mit etwas Zucker, Zimmt und gereinigten Wein-

beeren an die Aepfel, kocht das Mus noch ein wenig auf und sendet es zur Tafel.

XX.

Puddings.

(Siehe Knöpfe.)

XXI.

Pasteten.

(Siehe Butterteige.)

XXII.

Ragouts.

Ordinäres Lungenragout.

Die Lunge wird gebrüht, ausgekühlt, länglicht und möglichst fein geschnitten und kömmt dann nebst Salz und Pfeffer in einen Tiegel zu Butter, fein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschaalen, wo Alles zusammen eine Weile langsam dünsten muß; nachher gibt man ein paar Löffel voll Stäub=mehl zu, rührt das Ragout öfters um, und läßt es mit guter Fleischbrühe aufkochen. Gewöhnlich wird diese Speise auch vor dem Anrichten mit Citronensäure oder mit gutem Weinessig gesäuert.

Kalbfleisch mit Sardellen.

Die Fleischstücke werden gewaschen und in Salzwasser nicht ganz fertig gesotten, dann

bringt man die Stücke in einen Tiegel, gießt etwas von der Brühe daran und läßt Alles mit einem Stückchen Butter und Muskatenblüthe aufkochen. Hierauf gibt man 4 bis 5 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen mit geschnittenen Citronenschaalen und Citronensaft bei, und läßt das Ganze vollends so auskochen, daß bei dem Anrichten nur wenig Brühe mehr vorhanden ist.

Gebräuntes Kalbfleisch mit Speck.

Man schlägt eine kleine Kälberbrust in Stücke, wäscht dieselbe sauber und legt sie einstweilen in siedendes Wasser. Inzwischen schneidet man grünen oder dürren Speck in Würfeln auf und läßt ihn über dem Feuer mit drei Löffel voll Mehl braun rösten, legt dann das zuvor ausgedrückte und gesalzene Kalbfleisch hinein, und wenn es anfängt braun zu werden, gießt man Fleischbrühe auf, gibt Kappern, Champignons, Citronenschaalen und ein wenig Weineßig bei, deckt

hierauf das Fleisch wieder zu und läßt es in dieser Art vollends auskochen.

Fricandeau von Kalbfleisch.

Die Stücke — etwa eine Hand groß und drei Finger dick — werden aus einem Kalbsschlegel geschnitten, sauber gewaschen, über und über mit Speck gespickt und dann in eine Casserolle gebracht. Nun gießt man einen Theil Wein und zwei Theile Wasser daran, gibt Salz, Wurzeln, Zwiebeln und ein Stückchen Schinken zu, und läßt die Fricandeau so lange darin sieden, bis sie zwar weich, aber noch ganz weiß sind. Hierauf bringt man die Fleischstücke in eine Schüssel, deckt sie zu und läßt sie kalt werden, die Brühe dagegen seihet man durch ein Sieb in das vorige Geschirr, und läßt sie einsieden, wobei man durch Umrühren sich vorsehen muß, daß sie sich nicht anhängt. Wenn die Brühe endlich ganz klar wird, fügt man noch etwas Fleischbrühe zu, und legt die Fricandeau mit der

gespickten Seite so lange hinein, bis sie die Flüssigkeit alle möglichst eingesogen haben, dann wendet man sie wieder um, beträufelt sie mit Citronensaft, bringt sie auf eine Schüssel und gibt die noch übrige Brühe nicht von oben, sondern von den Seiten dazu.

Hammelfleisch=Ragout.

Es wird das Fleisch in kleine Stücke zer=legt, sauber gewaschen und dann in einem Tiegel, mit siedendem Wasser und Salz, so auf Kohlen gesetzt, daß das Wasser nur ge=rade das Fleisch bedeckt. Wenn Letzteres an=fängt zu kochen, muß es sorgfältig abge=schäumt werden, dann gibt man Weinessig, ein Bischen ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Lorbeerblätter zu, und läßt es damit so lange kochen, bis Alles weich ist. Endlich röstet man zu etwa zwei Pfund Fleisch zwei Löffel voll Mehl in heißem Schmalze ganz trocken und gelbbraun, gibt noch Zwiebeln zu und röstet dieselben ein wenig mit, rührt

es mit der Brühe vom Hammelfleisch an, gießt es wieder auf das Fleisch und läßt es mit zwei Händen voll Kappern und Citronenschaalen auskochen.

Ochsengaumen.

Er wird mit Sorgfalt gewaschen, weich gesotten, zu dünnen, länglichten Schnitzeln zerschnitten und dann in einem Tiegel mit Fett, fein gewiegtem Petersilienkraut, Salz und Citronenschaalen geröstet, mit Semmelmehl bestreut, mit Citronensaft betrauft und angerichtet.

XXIII.

Rindfleisch — auf verschiedene Art zuzubereiten.

Rind- oder Ochsenfleisch zu sieden.

Auf ein Pfund Rindfleisch rechnet man gewöhnlich anderthalb Maaß Wasser und auf drei Pfund Fleisch eine kleine Hand voll Salz. Man handelt zweckmäßig, wenn man gleich anfangs das Fleisch hinlänglich salzt; denn wenn man erst nachher vieles Salz beigibt, so nimmt es das Fleisch nicht mehr an, und es wird nur die Brühe davon herb. Wenn das Fleisch zu sieden beginnt, muß man es mit dem Schaumlöffel fortwährend abschäumen, sonst wird die Brühe nicht hell. Wenn das Fleisch hinlänglich abgeschäumt worden ist, kann man Sellerie, Lauch, Petersilienkraut, Pastinakwurzeln, auch eine

gelbe Rübe nebst einem Stückchen ganzen Ingwer mitkochen lassen, um der Brühe einen guten Geschmack zu geben. Will man die Fleischbrühe recht kräftig und schmackhaft haben, so gibt man gleich beim Zusetzen einen Kalbsknochen, ein Stückchen Hammelfleisch, ein Stückchen Rindsleber und Milz dazu. Die Fleischbrühe, in welcher Wurzeln mitgesotten worden sind, läßt sich nur im Winter, nicht aber auch im Sommer aufbewahren, weil sie bald sauer wird. Will man aber doch den Geschmack von den Wurzeln haben, so läßt man die Wurzeln in einem kleinern Gefäße sieden, und schöpft aus demselben nach Bedarf für den größern Suppentopf. — Ein Stück Fleisch von vier Pfund muß drei Stunden lang kochen; ist es größer, muß es länger, ist es kleiner, nicht so lange sieden. — Anderthalb Stunden, bevor das Fleisch gänzlich gar wird, und ehe man das Grüne hinein thut, schöpft man, wenn die Brühe zu fett ist, so viel als nöthig von

dem Fette ab und füllt den Topf wieder mit heißem Wasser auf, damit er nicht zer= springt. Für eine erwachsene Person rechnet man gewöhnlich ein halbes Pfund Fleisch.

Gewöhnliches Boeuf à la mode.

Ein mageres, gesalzenes, mit Nelken, Pfeffer und dergleichen gewürztes Stück Rind= fleisch wird nebst Zwiebeln, gelben Rüben und einigen Lorbeerblättern in den Tiegel gebracht. Man gibt guten Essig dazu und läßt es mit einer Hand voll geriebener Brodrinde ver= kochen. Endlich gibt man es mit der Sauce zur Tafel.

Aechter Rostbraten.

Ein schönes Rippenstück wird zerschnitten, und geklopft wie die Kalbskarbonaden (man sehe den Abschnitt „Gemüse=Auflagen") dann spickt man es mit Knoblauch, salzt und pfef= fert es, bringt es auf den Rost, und läßt es auf beiden Seiten über starker Gluth bra=

ten, beträufelt es mit Butter und gibt es in seinem eigenen Safte zur Tafel.

Beefsteaks oder russischer Braten.

Man zieht von einem guten Bugen oder Lendenbraten die Haut ab, schneidet ihn in fingerdicke Schnitze oder Scheiben, salzt dieselben, taucht sie mehrmals in zerlassene Butter, und bratet sie auf beiden Seiten auf dem Roste über starker Gluth, bis sie gar, aber doch noch recht saftig sind, dann richtet man sie appetitlich auf eine Platte und streut geriebenen Meerrettig darüber.

Rindfleisch in der Braise.

Nachdem ein schönes Rippen- oder Schaalenstück weichgekocht ist, läßt man gutes Rindsfett in einer Casserolle heiß werden, gibt 3 — 4 gespaltene Zwiebeln, ein paar gelbe Rüben, Pastinak und Sellerie, nebst dem Rindfleisch in das Geschirr, und läßt das Fleisch dünsten. Bei dem Anrichten bringt

man das Rippenstück auf eine Platte, und die Wurzeln sammt dem wenigen Safte darüber.

Rostbeef, oder englischer Braten.

Es gehört dazu ein treffliches Rippenstück von wenigstens 7 — 8 Pfund. Man hackt dasselbe der Länge nach vom Grate, schlägt die Gratbeine ganz weg, klopft das Fleisch tüchtig, daß es mürbe wird, spickt es von der obern Seite mit Speck, und bestreut es mit Salz und Zucker, wie auch mit feinen Kräutern, z. B. Burgunderkraut, Thymian ꝛc. In diesem Zustande und mit einer Flasche guten Rheinwein, der aber über das Fleisch gehen muß, aufgefüllt, läßt man Alles eine volle Woche stehen. Endlich wird das Rostbeef langsam und wohl ganze sechs Stunden lang am Spieß gebraten, und mit demselben Wein begossen, in dem es gelegen. Zur Sauce verwendet man noch ein gutes Gläschen Wein, nebst den oben angeführten

Kräutern, auch gibt man einen Löffel voll Kraftsuppe (siehe dort) und ein Stückchen auf einer Citrone abgeriebenen Zucker dazu. Dieses Alles wird zusammen gut aufgekocht, dann auf die Platte gegossen und der Bra=ten oben aufgelegt.

Lendstück wie Hasenbraten zugerichtet.

Ein abgezogener Lendenbraten wird wie ein Hase gespickt, gesalzen, gewürzt und mit wenigem Weinessig in einer Raine auf bei=den Seiten gut gebraten. Zuletzt gießt man sauren Rahm darüber und läßt den Braten kurz aber hinlänglich einkochen. Es versteht sich, daß beim Anrichten die Sauce über den Braten gegossen wird.

Gewöhnliches saures Rindfleisch.

Zu einem weichgesottenen Stücke Schweif=schaale wird Fett im Tiegel zerlassen, etliche Zwiebeln und Chalotten darin geröstet, das Ganze hierauf mit Mehl bestreut, und wenn

es gelb wird, gibt man noch ein paar Löffel voll Zucker dazu, welcher eine braune Farbe macht. Endlich gießt man einen guten halben Schoppen Fleischbrühe, etwas Weineſſig mit Salz daran, fügt einige Citronenſcheibchen bei, und läßt Alles vor dem Anrichten noch eine halbe Stunde aufkochen.

XXIV.

Suppen. — Fleiſchſuppen.

Gewöhnliche gute Fleiſchſuppe.

Ein Stück Rindfleiſch von erforderlichem Umfange wird in kaltem Waſſer an's Feuer geſetzt, und iſt, um eine gute Suppe zu erlangen, mageres Fleiſch vorzüglicher als fettes. Auf ein Stück von 2 — 3 Pfund können 3 — 4 Maaß Waſſer genommen werden.

Uebrigens sehe man den Absatz „Rindfleisch zu sieden."

Griessuppe mit Fleischbrühe.

Eine Maaß Fleischbrühe wird in einem Topfe zum Feuer gesetzt; wenn sie siedet, nimmt man einen Schöpflöffel voll heraus, und leert eine untere Tasse halb voll Gries langsam und bei beständigem Umrühren, damit der Gries nicht klumpig wird, in die Brühe. Indessen schlägt man in die leere Suppenschüssel ein Ei, verrührt es mit etwas wenigem kalten Wasser und gießt nach einer halben Stunde die Griessuppe auf.

Kraftsuppe.

Auf den Boden eines Tiegels legt man Scheiben frischen Speckes, nebst Zwiebeln und etlichen Gewürznelken (Nägerl). Darauf kommen nun zu liegen magere Scheiben rohen Rind- und Kalbfleisches, Hühnerfleisch und ein Stückchen Schaffleisch, nebst

etlichen gelben Rüben, Pastinak, Porri, Sellerie, und alles dieses wird in kleine Schnitzel geschnitten. Man läßt hierauf das Ganze unzugedeckt so lange auf der Gluth abbraten, bis die Zwiebeln am Boden braun werden, worauf man gute Fleischsuppe zugießt, und nun Alles, und zwar zugedeckt, einige Stunden langsam sieden läßt, damit es nicht trübe wird. Mit dieser Kraftsuppe kann man nun alle Speisen und Suppen kräftigen, und ist dieses bei der feinen Kocherei sogar sehr nothwendig. Uebrigens läßt sich diese Suppe auch ein paar Tage lang aufbewahren.

Suppe mit Schnittnudeln.

Man schüttet nach Verhältniß der Personenzahl, für welche gekocht werden soll, mehr oder weniger Mehl in eine Schüssel, und rührt dasselbe so auseinander, daß sich in der Mitte eine Grube bildet, dann kömmt eine Messerspitze voll Salz und ein Löffel kaltes Wasser dazu, worauf man den Teig

zu kneten anfängt und in denselben ein oder zwei Eier schlägt. Ist ein tüchtiger und glatter Teig zu Stande gebracht, so bringt man denselben auf das mit Mehl bestreute Brett, bildet aus ihm eine längliche Form, schneidet aus dieser mit dem Messer Scheiben, welche in dem Mehl gewendet und mit dem hölzernen Nudelwalcher auf dem Nudelbrette so dünn als möglich gewalcht werden. Die also erhaltenen dünnen runden Flecken müssen etwas austrocknen, werden dann gerollt und mit einem scharfen Messer zu feinen Nudeln geschnitten, indessen darf der gerollte Teig nicht im Geringsten gedrückt werden, damit die Nudeln nicht zusammen kleben. Endlich werden die fertigen Nudeln auf einen großen hölzernen Teller gelegt (Küchenteller) und nun langsam in die Fleischbrühe eingerührt, in der sie aber nicht zu lange kochen dürfen.

Reissuppe.

Eine Hand voll Reis, oder mehr oder weniger, je nachdem man die Suppe dick oder dünn haben will, wird sorgfältig ausgelesen und gewaschen und sofort im Topfe mit der siedenden Fleischbrühe an's Feuer gesetzt. Man läßt den Reis eine starke Stunde lang kochen, gibt Grünes zu und rührt die Suppe öfters um, damit sich der Reis nicht anhängt. Wenn die Fleischbrühe nicht fett genug ist, kann man ein Stückchen Butter dazu geben, und Muskatnuß darauf reiben. Zu der Reissuppe gehört Parmesankäse.

Eier-, Gersten- und Fleckleinsuppe.

Man bereitet zur Gerstensuppe ganz denselben Teig, wie zur Schnittnudelsuppe, und muß der Teig mit dem Wiegenmesser fein zerschnitten und öfters mit Mehl bestreut werden. Zur Fleckleinsuppe wird der Teig

nicht so ganz dünn ausgewalcht, und mit einem eigenen Rädchen in (vier=) eckige Fleck=lein getheilt, welche nach und nach in die heiße Fleischbrühe gelegt werden, und etwas länger kochen müssen, als die Nudeln.

Kräutersuppe.

Körbelkraut, Sauerampfer, Peterfilien=kraut, Spinat, junge Zwiebeln, Porri, Pa=stinak und junge Gartenkresse bilden die Hauptbestandtheile dieser wohlschmeckenden und äußerst gesunden Suppe. Die genannten Kräuter und Pflanzen werden recht rein ge=waschen und mit dem Wiegmesser fein zer=schnitten; hierauf wird ein Tiegel mit But=ter oder gutem Rindsfett und einigen Löffeln voll feines Mehl aufgesetzt, welches man anlaufen und dann mit den zerschnittenen Kräutern noch eine Weile kochen läßt. End=lich füllt man das Ganze mit Fleischsuppe auf, und läßt es, aber nicht zu lange, auf=sieden, weil sonst die Kräuter ihre Farbe

verlieren. Vor dem Anrichten schlägt man etliche Eierdotter mit etwas kaltem Wasser in einem Hafen zusammen, und schüttet es unter beständigem Umrühren in die Suppe, welche über geröstete Semmelschnitten angerichtet wird.

Endivien-, Wirsching- und Sauerampfersuppen werden ganz auf dieselbe Art bereitet, nur daß die Endivien fein länglicht, wie zum Salat geschnitten werden müssen.

Wurzelsuppe.

Etliche schöne Zwiebeln, Kartoffeln, gelbe Rüben, Pastinak, Porri und Sellerie, auch ein paar weiße Rüben werden sämmtlich in feine länglichte Stücke geschnitten und mit Rindsfett und ein wenig Fleischbrühe weich gedünstet, dann fügt man auch, und zwar noch feiner geschnitten, Wirsching, Kopfsalat, Sauerampfer, Körbelkraut bei und füllt das Ganze, wenn es weich genug gedünstet ist,

mit Kraft= oder guter Fleischsuppe auf. End= lich gibt man braungeröstete Semmelschnitten dazu, und läßt mit denselben die Suppe ein paar Minuten aufsieden. In Frankreich pflegt man die gedünsteten Wurzeln und Kräuter in der Suppe mit zur Tafel zu geben, in der deutschen Hausküche ist es aber gewöhn= licher, daß man die Suppe vor dem Anrich= ten abseihet und sie sodann ohne die Wur= zeln ꝛc. servirt.

Karfiol= oder Blumenkohlsuppe.

Vier bis fünf kleine Blumenkohlstauden (Karfiol) werden mit großer Sorgfalt von allen hülsigen Theilen befreit, klein geschnit= ten und in Fleischbrühe recht weich gekocht. Die Brühe wird dann vor der Hand abge= lassen, und der Blumenkohl mit einem Stück Butter und Mehl, wie bei der Kräutersuppe angegeben, gedünstet. Hierauf wird der Kar= fiol mit der bei Seite gesetzten Brühe wie= der vereiniget und mit hinlänglicher Fleisch=

suppe aufgefüllt, auch mit einem Ei fricaſ=
ſirt, — abgeſchlagen, wie die Kräuterſuppe,
und über geröſtete Semmelſchnitten oder
über eine andere Einlage abgegoſſen.

Kartoffelſuppe.

Reichliches Fett mit Peterſilie und einer Hand voll Zwiebeln werden in den Tiegel geworfen und 8—10 in feine Scheiben zer=ſchnittene Kartoffeln darauf. Alles muß zu=ſammen dünſten und es werden dann noch zwei Löffel voll feines Mehl daran geſtäubt. Nachdem das Ganze noch eine kurze Zeit geſtanden, füllt man gute Fleiſchſuppe auf und läßt ſie damit verkochen. Vor dem An=richten wird es durch ein Sieb geſtäubt und geſchlagen, auch werden gebackene, gewürfelte Semmeln als Einlage beigegeben.

Schwarze Brodſuppe.

Man dörrt die äußere Rinde vom ſoge=nannten ſchwarzen oder Hausbackenbrod in

der Bratröhre, bis sie recht hart wird, und stößt dann das gedörrte Brod im Mörser in Stückchen von der Größe einer Erbse, welche man in gute Fleischsuppe gibt, in der das Brod nebst den Wurzeln, Zwiebeln, Salz und anderm Gewürz gut aufkochen muß, auch läßt man, insbesondere in Bayern, in der Suppe Bratwürste mitkochen, oder man kann auch auf dieselbe frische Eier geben, welche man aber auf der heißen Suppe einige Zeit hat anziehen lassen.

Banadelsuppe.

Gedörrte Semmelschnitten, etwa zwei Hände voll, werden in heißer Fleischbrühe ganz und gar zu einem dünnen Brei gekocht und dann dazu etliche kleingeschnittene Zwiebeln, — in einem Stückchen Fett geröstet, gegeben. Vor dem Anrichten kann man nach Belieben auf diese Suppe süßen Rahm gießen und dieselbe mit feingeschnittenem Lauch bestreuen.

Haferschleimsuppe.

Die Hafergerste, etwa vier Hände voll, wird in kaltem Wasser beigesetzt und gesot= ten, bis sie stark schleimt. Die Gerste wird dann gesalzen, endlich durchgeseihet und über gebähtes Brod angerichtet. Die Gerste bleibt übrigens in der Suppe, welche durch etwas Citronensaft noch pikanter gemacht wird.

Roll= oder gerollte Gerste.

Eine obere Kaffeetasse voll gerollte Gerste wird in einen kleinern Topf gebracht und mit Wasser aufgefüllt, auch fügt man ge= wöhnlich gleich ein paar Kälberfüße bei, welche das Schleimen der Suppe befördern und läßt so Alles beim Feuer kochen; man muß aber fleißig abschöpfen, weil es gerne überläuft. Wenn der Gerstenschleim an= fängt, dicklich zu werden, so gießt man ihn in einen größern, mit guter Fleischsuppe an= gefüllten Topf, gibt klein geschnittenen Sel=

lerie, gelbe Rüben, ein paar Gewürznelken und ein ganz kleines Stück Butter dazu, worauf man das Ganze mit einem hölzernen Kochlöffel umrührt und die Gerste noch mehr einkochen läßt, wobei man aber immer gute Fleischsuppe nachgießt. Endlich füllt man den puren Schleim in Tassen, oder aber man gießt ihn sammt der Gerste und den Kälberfüßen in die Terrine und servirt.

Traufsuppe.

Etwa fünf Löffel voll feines Mehl werden in einem kleinen Topfe mit kaltem Wasser zu Teig abgerührt und ein Ei dazu geschlagen. Wenn der Teig zum Laufen dünn genug ist, wird er in die kochende Fleischbrühe getrauft. Setzt sich der Teig in der Suppe sogleich zu Boden, so ist er zu dick und muß mit Wasser verdünnt werden, zerläuft er aber in der Fleischbrühe, dann ist er zu dünn, und muß noch etwas Mehl

dazu gerührt werden. Gesalzen wird diese Suppe erst vor dem Anrichten.

Butterknödelchen (Neckerl).

Man rührt zuerst ein Stück Butter recht sorgfältig und tüchtig ab, und schlägt zwei Eier, eins nach dem andern daran. Dann kömmt zu der abgerührten Butter halb Semmel und halb weißes Mehl, Salz und ein wenig Muskatblüthe, doch muß man trachten, daß der Teig, den man damit anrührt, nicht zu fest wird. Man läßt das Ganze dann noch etwa zehn Minuten stehen und legt dann davon ganz kleine Knödelchen in die siedende Fleischbrühe.

Schinkenknödel.

Zu drei oder vier altbackenen und in kleine Stücke zerschnittenen Semmeln mengt man geräuchertes Fleisch oder Schinken, welcher ebenfalls mit dem Wiegenmesser in ganz kleine Stücke zerschnitten worden ist. Ein

Stück Schmalz wird sofort zerlassen und heiß an die aufgeschnittenen Semmeln gegeben, auch kann man Petersilie, Schnittlauch und Zwiebeln, alles klein geschnitten, darunter nehmen. Ferner schlägt man acht Eier in einen Hafen und einen Schoppen gute Milch daran; nachdem die Milch mit den Eiern abgequirlt worden ist, schüttet man Alles an das aufgeschnittene Brod und Fleisch, salzt es, gibt ein paar Hände voll Mehl daran, und läßt es kurze Zeit in diesem Zustande stehen. Probeweise legt man einen Knödel in siedendes Wasser; zerfährt derselbe, muß man noch mehr Mehl an die Knödel mischen, bis sie ganz bleiben. Etwa eine viertel Stunde vor dem Anrichten schlägt man die Knödel in siedendes Wasser ein, salzt das Wasser und läßt die Knödel in demselben sieden. Bei dem Anrichten nimmt man die Knödel aus dem Wasser, bringt sie in kräftige Fleischsuppe und dann auf die Tafel. Um als Nebenspeise zu dienen, werden die

Knödel mit Butter und Semmelbröseln abgebrannt.

Leberknödel.

Semmeln werden aufgeschnitten, wie so eben bei den Schinkenknödeln angegeben ist, von einem Pfund Kalbsleber wird die Haut abgezogen, und alles Häutige überhaupt sorgsam entfernt; ferner wird mit Knoblauch (in mehreren Küchen ist derselbe jedoch ein für alle Mal verbannt), Zwiebeln, Majoran und Petersilie die Leber fein zusammengeschnitten. Nachher brennt man heißes Schmalz an das Brod, legt das Gewiegte in einen Hafen, gibt sechs Eier und einen Schoppen gute Milch daran, quirlt es ab, macht damit das Brod an und nimmt ein paar Hände voll Mehl dazu. Da aber die Leber von selbst anzieht, müssen solche Knödel viel lockerer angemacht werden als andere. Mit dem Einkochen verfährt man wie bei den Schinkenknödeln.

Abgeriebene Leberknödel.

Die Semmeln werden zu Bröseln gerieben und diese in Schmalz geröstet; übrigens nimmt man weniger Milch und Mehl; sonst werden sie, nur an Form kleiner, wie die Leberknödel bereitet.

Speckknödel.

Man schneidet Semmeln, wie bei den Schinkenknödeln, dann in kleine Würfeln ein Pfund Speck (frischen) und dazu Zwiebeln und Petersilie. Die Speckwürfelchen läßt man in einem Tiegel auf der Gluth anlaufen, gibt sie an das aufgeschnittene Brod, nimmt die erforderliche Quantität Eier und Milch, quirlt Alles ab, und verfährt sodann wie bei den Schinkenknödeln gesagt wurde.

Griesknödel.

Ein halb Vierling Butter oder Schmalz wird mit drei Eiern abgerührt und dann gesalzen. Ferner rührt man 8—10 Eßlöffel

voll Weizenmehl mit gewiegten Citronenschaalen darunter und zwar so, daß der Teig beinahe noch läuft. Man legt darauf die kleingeformten Knödel in die siedende Fleischbrühe und verfährt sofort mit dem Einkochen wie bei den Schinkenknödeln angegeben ist.

Böhmische Knödel.

Nach schon öfter angedeuteter Weise macht man mit Mehl, Eiern und etwas Milch einen weichen Teig, und werden an denselben vier in Würfeln aufgeschnittene und in Butter gut geröstete Semmeln gegeben. Die Knödel werden groß aber nicht rund, sondern eckicht geformt, und wenn sie ausgekocht, wird heiße Butter darüber gebrannt.

Kartoffelknödel.

Ein Pfund gesottene und abgeschälte Kartoffeln — recht mehlig, — werden gerieben, dann treibt man in einer Schüssel ein halb Pfund Butter oder Schmalz dazu, schlägt

nach und nach 6—8 Eier daran, gibt geriebene Semmelbröseln und gestäubtes Mehl mit Salz bei, mischt noch grüne kleingeschnittene Petersilie und Zwiebeln darunter und macht die Knödel in guter Fleischsuppe an. Das Uebrige wie oben.

XXV.

Suppen. — Fastensuppen.

Erbsensuppe.

Vor allem werden die Erbsen sorgsam ausgelesen und mehrmals gewaschen, dann mit siedendem Wasser und einem Stücke Schmalz oder Butter zum Feuer gesetzt. Anfänglich soll man die Erbsen nicht gleich umrühren, weil sie sonst gewöhnlich hart

bleiben. Wenn die Erbsen eine Zeit lang gekocht haben und bereits beginnen, weich zu werden, steckt man einige Sellerie-Wurzeln zu denselben in den Topf, welche diese Suppe wohlschmeckender machen, als jedes andere Wurzel- oder Kräuterwerk. Wenn die Erbsen endlich ganz weich sind, werden sie durchgetrieben, und müssen dann im Wasser nochmals aufsieden. Diese Suppe muß gut gesalzen werden, und außer den Fasttagen kann sie mit kräftiger Fleischbrühe angerichtet werden.

Linsensuppe.

Die Linsen werden mit frischem Wasser zugesetzt. Man läßt sie weich sieden, schneidet ein paar Stückchen Sellerie fein gewürfelt auf, dünstet dieselben in Butter weich, gibt sie an die Linsensuppe, und brennt sie mit einem Stück Butter, einem Löffel voll Mehl und einem Bischen Zwiebel bräunlich ein, fügt dann Salz und Pfeffer und ein wenig

Weineſſig bei, läßt Alles gut verſieden und richtet endlich die Suppe über gebackene Semmelſchnitten an.

Krebsſuppe.

Nach Verhältniß der Gäſte ſiedet man weniger oder mehr Kochkrebſe in Salzwaſſer, löſet die Schweife und Scheren ab, ſticht bei den Augen die Galle aus, und ſtößt alles Uebrige im Mörſer klein, nebſt einem paar gebackenen Eiern, etwas gebackenen Semmelſchnitten und einem Stückchen Butter. Das Zerſtoßene läßt man mit Butter und einem Löffel voll Mehl in einem Tiegel anlaufen, füllt es mit klarem Erbſenſude auf, läßt es gut verſieden, treibt es durch ein Sieb, und richtet die Suppe, nachdem ſie durch Salz und Muskatnuß gewürzt worden, über gebackene Semmelſchnitten an. Die ausgelösten Scheren und Schweifchen werden der Suppe beigegeben.

Brenn= oder Einbrennsuppe.

Mit einem Stück Schmalz und drei Löffeln voll Mehl macht man eine dunkelbraune Einbrenne, gibt feingeschnittene Zwiebeln mit einigen Gewürznelken und etwas Kümmel dazu, gießt dann nach Bedarf, wenn alles braun ist, siedendes Wasser auf, salzet es und läßt das Ganze dicklich einkochen. Endlich wird die Suppe abgeseihet und über Hausbackenbrod oder Semmel angerichtet; einige geben auch noch einen Löffel voll guten Weineſſig zu, doch sagt dieser hier bei weitem nicht jedem Geschmacke zu.

Eiersuppe.

Man brennt etwa eine starke Maaß reines Wasser mit Butter und einem Bischen Mehl weiß ein, würzt es mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß und läßt es aufkochen. Dann quirlt man 4 — 5 Eier mit etlichen Tropfen kalten Wassers ab, gibt das einge=

brannte Wasser darein, quirlt es noch einmal und richtet sofort die Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

Milchsuppe.

Mit etwa einer halben Maaß Milch oder gutem Rahm, werden ein paar Kaffeelöffelchen weißes Mehl und das Gelbe eines Eies angerührt, mit der Milch vollends dünn gemacht, und Zucker und Zimmt nach Belieben und Erforderniß darunter gemischt. Hat man diese Suppe unter beständigem Rühren aufsieden lassen, so wird sie über Semmelwürfeln angerichtet.

Fischsuppe.

Der Boden eines Tiegels oder einer Casserolle wird mit Schmalz und vielen Zwiebeln belegt, und darauf kommen kleine Stücke von verschiedenen Fischen, wie man sie gerade erhalten kann, nebst klein geschnittenen gelben Rüben, Pastinak, Sellerie und etlichen

Gewürznelken. Das Ganze wird hierauf auf die Gluth gesetzt, wo man es, ohne aufzurühren, am Boden hübsch braun werden läßt, und es hernach mit gutem Erbsensude auffüllt. Es kann diese Suppe über gebähtes Brod oder eine andere passende Einlage angerichtet werden.

Suppe von Weißbier.

Ein Löffel voll Mehl wird mit zwei Eierdottern und einem Schoppen guter Milch angerührt, und eine halbe Maaß Weißbier mit einem Stück Zimmt und Zucker beigefügt. Diese Suppe muß unter beständigem Umrühren ein paar sogenannte Waller machen, worauf sie über Semmelwürfeln angerichtet wird.

Suppe von braunem Bier.

Man läßt in einer Casserolle geriebenes Hausbrod mit einem Stück Butter rösten. Hierauf gießt man braunes Bier nach Be-

darf, nebst einem Stück Zucker und fein geschnittenen Citronenschaalen darauf, läßt Alles zusammen gut verkochen, und gibt es zur Tafel.

Weinsuppe.

Man rührt zwei Löffel voll Mehl — aber ganz kleine Löffel — mit einem wenig Wasser und 2—3 Eierdottern ab. Hierauf gießt man zwei Theile Wein und einen Theil Wasser darauf und fügt ein Stückchen Butter, Zucker und Zimmt, ein paar ganze Gewürznelken, eine ganze Muskatblüthe und etwas Citronenschaale bei. Diese Suppe darf aber nicht zu stark kochen, weil sich sonst die Würze verflüchtiget; sie wird endlich über gewürfelte, und in Schmalz geröstete Semmelstückchen angerichtet. — Auf zwei Eierdotter pflegt man einen kleinen Schoppen Wein und Wasser zusammen zu rechnen.

Chocoladesuppe.

Eine halbe Maaß Milch oder süßer Rahm (andere nehmen statt der Milch Wein oder Weißbier) wird beigesetzt und wenn es zu sieden anfängt, vom Feuer weggezogen. Nachher rührt man, je nachdem man die Suppe dick oder dünn haben will, 3, 4 oder 5 Löffel voll geriebene Chocolade und auch etwas Zucker hinein, und läßt das Ganze beim Feuer, unter beständigem Umrühren, etliche Waller machen. Indessen zerklopft man zwei oder drei Eierdotter mit einem Löffel voll frischen Wassers, damit sie nicht zusammen gerinnen, nimmt die Chocolade vom Feuer, rührt die Eierdotter damit an, und gießt die Suppe endlich über gebähtes weißes Brod an.

Fischrogensuppe.

Man läßt einen gesottenen und verrührten Fischrogen in durchgeseihter dünner Erbsenbrühe sieden und gibt dann ein Bischen

Pfeffer, Ingwer und Muskatnuß, nebst einem Stückchen Butter zu. Wenn alles etwa eine viertel Stunde gekocht hat, so richtet man die Suppe über in Schmalz geröstetes weißes Brod an.

Fastenbanadelsuppe.

Bröseln von Semmel = oder Hausbrod werden mit Butter oder Schmalz bräunlich geröstet, mit Erbsensud aufgefüllt und dann an's Feuer gebracht. Vor dem Anrichten quirlt man vier Eierdotter mit einem paar Löffel voll saurem Rahm ab, und gibt dieß unter beständigem Rühren in die Suppe.

Fasten = Semmelknödel.

Zu fünf aufgeschnittenen Semmeln brennt man Schmalz ein und schlägt 8 — 9 Eier und nur so viel Mehl daran, daß sie zu= sammen halten, dann schlägt man es in sie= dendes und gesalzenes Wasser ein. Besitzt man frische Schwämme, Champignons oder

Maurachen (Morcheln), so putzt man dieselben schön, schneidet sie fein, dünstet sie mit Butter in einem Tiegel, stäubt ein wenig Mehl daran, gibt etwas kleingeschnittenes Petersilienkraut dazu, läßt es dünsten und gießt Erbsenbrühe daran. Nun läßt man die Suppe noch einmal aufsieden und richtet sie sofort über die Knödel an.

Gebackene Erbsen in die Suppe.

Man macht einen Brandteig, und setzt Milch mit einem kleinen Stück Butter auf's Feuer; wenn es siedet, gibt man Mundmehl dazu, daß es ein dicklicher Teig wird. Man trocknet diesen auf der Gluth ab, und bringt ihn in eine tiefe Schüssel, schlägt fünf oder sechs erwärmte Eier daran, streicht den Teig auf einen umgekehrten Teller, formt daraus kleine rundliche Bröckchen, wie Erbsen, nur ein klein wenig größer und legt sie in das nicht zu heiße Schmalz. Man muß das Pfännchen fortwährend rütteln, damit die

sogenannten gebackenen Erbslein sich immer mehr runden und möglichst gleich braun werden, dann nimmt man sie mit einem Seihlöffel auf einen Durchschlag und erhält sie warm. Will man anrichten, so bringt man sie in die Schüssel und gießt Fischsuppe (man sehe diesen Artikel) dazu.

Käsknödelchen.

Man reibt trockenen Käse und rührt ihn mit einem Stücke Butter pflaumig; zwei zerklopfte Eier werden langsam hineingezogen und mit feinen Semmelbröseln, Salz und etwas Mehl zu einem Teige angemacht. Man formt die Knödel nicht größer wie kleine Aepfel, kocht sie in siedendem Wasser auf, nimmt sie dann heraus und richtet sie mit kochender, klarer Erbsenbrühe an.

Rothe Krebsknödelchen.

Man siedet zehn bis zwölf schöne Krebse in Salzwasser, sondert das Fleisch von den

Schweifen und Scheren ab und hackt es ganz klein. Ferner wird das Beste von den Schaalen zerstoßen, in Butter geröstet, und durch ein Leinentuch gepreßt. Zu letzterem nimmt man nun das zerhackte Krebsfleisch, nebst einer Hand voll Semmelmehl, dann ein wenig Salz und Muskatblüthe und rührt Alles mit einem Ei zu einem Teige, aus welchem man kleine Knödelchen zum Ein= legen in die siedende Brühe bildet.

Weiße Fischknödelchen.

Die Gräten werden sorgfältig aus dem Fische (man benützt hiezu ganz gewöhnliche Fische, selbst Weißfische) genommen, das Fischfleisch aber wird sehr fein mit etwas Citronenschaalen zerhackt; ferner rührt man ein paar Löffel voll Milch ab, schlägt zwei Eier dazu, bestreut es mit Semmelmehl, worauf ein wenig zerlassene Butter gegossen wird, fügt noch Salz und geriebene Mus= katnuß dazu und rührt Alles wohl durch

einander. Nach einer Weile bildet man aus dem also entstandenen Teige die Knödelchen, welche in die siedende Brühe eingelegt und in derselben noch eine viertel Stunde gekocht werden.

XXVI.

Saucen — warme und kalte.

Kräutersauce.

Zwiebeln und beliebige hiezu geeignete Kräuter, als z. B. Bertram, Thymian, Sauerampfer, Petersilienkraut und Basilikum werden fein geschnitten und zu einem Stückchen zerlassenem Fett oder Butter in den Tiegel gegeben. Sie werden ein Bischen aufgedünstet, mit Mehl bestäubt und mit Weineffig und Fleischbrühe aufgefüllt; dann wird

die Sauce, bis sie ganz dicklich ist, eingekocht und endlich auf kleinen Assietten servirt. Im Winter müssen gedörrte Kräuter die Stelle der frischen ersetzen.

Zwiebelsauce.

Man röstet eine kleine Hand voll Zwiebeln in Fett, mit Zucker, fügt ein paar Löffel voll Mehl bei, rührt Alles wohl um und gießt endlich noch ein paar Löffel voll guten Weineſſig und einen Schoppen Fleiſchbrühe dazu. Wenn die Sauce ſich dicklicht eingekocht hat, wird ſie angerichtet.

Kümmelsauce.

Von Schmalz und Mehl wird eine gewöhnliche, ſtarke, braune Einbrenne gemacht, wozu Fleiſchſuppe und ein Löffel voll Kümmel kommt, welches Alles mitſammen gut verkocht wird. Um den Kümmel zu entfernen, wird die Sauce vor dem Anrichten durch ein Sieb geſchlagen.

Sardellen = oder Häringsfauce.

Fünf oder sechs Sardellen, oder ein frischer Häring, werden gewaschen, gereiniget und entgrätet; das Uebrige aber stößt man im Mörser fein, mit drei hart gesottenen Eierdottern. Man gibt dann ein Stückchen Butter und einen kleinen Löffel voll Mehl dazu, streicht dieses zusammen durch ein Haarsieb, gießt Fleischsuppe daran, läßt Alles noch ein wenig einkochen, und richtet dann die Sauce zum Auftragen an.

Kappernsauce.

Folgende Ingredienzien werden zusammengerührt, als: zwei Löffel voll feines Mehl mit etwas Wasser und allmählich drei Gelbe von den Eiern dazu; ein Stückchen Butter, Salz, zwei Löffel voll feingehackte und zwei Löffel voll ganze Kappern, endlich ein halber Schoppen Wein und eben so viel Fleischsuppe. Das Ganze wird auf Kohlenfeuer unter fort=

während dem Rühren so lange gekocht, bis es sich dicklicht zeigt, worauf man diese sehr pikante Sauce anrichtet.

Paradiesäpfelsauce.

Die zu Spalten geschnittenen Paradies=äpfel werden mit Butter in den Tiegel ge=legt und bei starker Kohlengluth ganz weich gedünstet. Man stäubt dann ein paar Löf=fel voll Mehl darüber, gießt einen Schöpf=löffel voll Fleischbrühe und ein Glas voll Wein daran, fügt ein Stückchen Zucker, aber nur wenig Salz bei und läßt Alles dicklicht einkochen. Vor dem Anrichten wird diese zum Rindfleisch ungemein wohlschmeckende Sauce durch ein Sieb gestrichen.

Gurkensauce.

Frische, abgeschälte und feinblätterig auf=geschnittene Gurken werden mit Butter in der Casserolle weich gedünstet, mit Mehl be=stäubt und mit ein paar Löffel voll Suppe

und ein wenig ſtarken Weineſſig aufgefüllt. Das Ganze wird gut verkocht und dann endlich über das Rindfleiſch gethan oder in einer Sauciere gegeben.

Mandelkreen.

Dicke Kreenwurzeln werden ſauber gewaſchen, aufgerieben und mit etwas Semmelbröſeln vermiſcht. Dann werden etwa eine Hand voll ſüße Mandeln in ſiedendem Waſſer aufgeſchwellt, abgeſchält und im Mörſer klein zerſtoßen. Ferner legt man ein Stückchen Butter in den Tiegel, läßt einen Löffel voll Mehl darin anlaufen, und bringt den geriebenen Kreen mit den Semmelbröſeln, ſo wie die Mandeln und noch ein Stück Butter dazu; zuletzt gibt man ſüßen Rahm oder gute Milch daran und läßt Alles zuſammen aufkochen.

Semmelkreen.

Dieſer Kreen wird vorerſt wie der Mandelkreen behandelt, dann auch mit Semmel-

bröseln, so wie mit Salz und Pfeffer gemischt und dicklicht eingekocht. Manchem Geschmack sagt es aber mehr zu, diese warme Sauce vor dem Anrichten mit etwas gutem Wein=essig zu säuren.

Kalter Kreen.

Der Kreen oder Meerrettig wird geputzt, mit Semmelbröseln gerieben, und dann mit Essig und Oel, Salz und Pfeffer angemacht.

Boraſch.

Der sorgfältig gewaschene Boraſch wird fein zusammengeschnitten, gesalzen, stark ausgedrückt und dann mit Essig, Oel und Pfeffer angemacht. Eben so wird mit fri=schen, geschälten und feinblätterig aufgeschnit=tenen Gurken verfahren.

Kaunitzsauce.

Eine Hand voll abgezogene Mandeln mit etwas Zucker und sechs harten Eierdot=

tern werden im Mörser klein gestoßen, und dann in einer Sauce=Terrine (einer kleinen, aber tiefen Schüssel) mit Oel und Essig so angemacht, daß die Sauce dicklicht bleibt. Vor dem Anrichten gibt man ein Bischen feingeschnittenen Lauch und Petersilienkraut dazu.

XXVII.

Salate — kalte und warme.

Warmer Speksalat.

Fein geschnittenen, frischen Speck läßt man in einer Pfanne gelblich anlaufen, gibt ferner guten Weinessig mit Salz daran, läßt ihn mit dem Speck aufsieden und gießt sodann das Ganze an sorgfältig geputzten und gewaschenen Endiviensalat. Uebrigens kann man den Salat auch mit Butter warm anmachen.

Warmer Hopfensalat.

Der Hopfen wird sauber geputzt und gewaschen, in Salzwasser ausgesotten, mit frischem Wasser noch einmal gewaschen, dann mit Butter, Pfeffer und Salz und einem Bischen Essig in den Tiegel gebracht und in demselben weich gekocht. Zuletzt fricassirt man diesen Salat mit ein paar Eiern.

Warmer Krautsalat.

Man schneidet einen guten festen Krautkopf wie zu Sauerkraut, jedoch so fein als möglich, salzt das Kraut stark, läßt es stark beschwert 2—3 Stunden stehen, drückt alsdann das Wasser aus, und schüttelt es leicht auf. Hierauf wird das Kraut mit Speck und Essig warm und ganz so angemacht, wie der warme Speksalat.

Gewöhnlicher grüner Salat.

Vom Bologneser- und Endiviensalat wird das schönste Gelb herausgeschnitten; Köpfe

oder sogenannte Herzeln aber schneidet man in vier Theile, wäscht sie sorgfältig, drückt sie dann wieder rein aus, und macht den Salat auf gewöhnliche Art mit Oel, Essig, Salz und ganz wenig Pfeffer an.

Bohnensalat.

Junge abgezogene, fein und länglicht aufgeschnittene Bohnen werden mit gesalzenem Wasser in einer messingenen Pfanne schnell weich gekocht, dann gießt man das heiße Wasser ab, und kaltes hinzu, schüttet sie alsdann zum Ablaufen auf ein Sieb, bringt sie ferner in eine Serviette, schwingt sie darin gut aus, und macht sie endlich mit feingeschnittenen Zwiebeln, Essig, Oel, Salz und Pfeffer gut an.

Schneckensalat.

Die Schnecken werden weich gekocht, sauber geputzt und dann mit Sardellen, hart gesottenen Eiern und Zwiebeln ganz klein und

fein zerschnitten. Dieses Alles mischt man gut durch einander und macht es auf die gewöhnliche Art mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer gut an.

Häringssalat mit Kartoffeln.

Ein geputzter und ausgelöster Häring wird klein gewürfelt aufgeschnitten und mit den gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Zwiebeln vermischt und mit Essig, Oel ꝛc. angemacht. Einige schneiden auch Borsdorfer- oder andere Aepfel fein gewürfelt darunter.

Italienischer Salat.

Eine halbe tiefe Platte wird mit ganz dünn geschnittenen Salami-Scheiben belegt, ferner schneidet man Bricken und geputzte Sardellen länglicht, legt diese nebst Oliven und Citronenscheiben abwechselnd auf die Salami, gibt ein paar Löffel voll Kappern darauf, klopft endlich Essig, Oel, Salz und Pfeffer zusammen und gießt es darüber.

Sellerieſalat.

Der Sellerie wird geputzt, abgebrüht, abgeſchabt und dann eine Zeit lang in kal=tes Waſſer gelegt, hernach ſchneidet man ihn in dünne Scheiben und macht ihn, wenn er abgelaufen iſt, mit Eſſig, Oel, Salz und etwas Pfeffer an.

Spargelſalat.

Die Spargeln werden geſchabt und von denſelben das untere Weiße abgeſchnitten, dann werden ſie in Salzwaſſer gekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt. Hier=auf verklopft man Oel und Eſſig mit Salz und Pfeffer, legt die Spargeln auf eine Platte, daß die Köpfe nach innen ſehen und gießt den Eſſig ꝛc. darüber.

Karfiolſalat.

Der geputzte Karfiol wird in beliebige Stücke zerſchnitten, in geſalzenem Waſſer weichgekocht und ſofort zum Ablaufen auf

ein Sieb gelegt. Hierauf verklopft man vier hartgesottene Eierdotter mit Essig, Oel, Salz und Schnittlauch, und macht damit die Hälfte des Karfiols an, von der andern Hälfte aber taucht man den obern Käs in Essig von rothen Rüben, setzt diesen rothen und weißen Karfiol nach der Schattirung in eine Salatiere, gießt die abgerührte Sauce neben hinein und bringt den Salat zur Tafel.

Kapuzinerblumensalat.

Sie werden in vier Theile zerrissen, mit Zucker bestreut und mit Wein begossen, dann werden darauf einige Kappern, Orangenmark und Granatäpfel gelegt.

Süßer Rübensalat.

Saftige gelbe Rüben werden mit dem Wiegmesser möglichst fein zerschnitten, dann wird verhältnißmäßig weißer Zucker auf Pomeranzen abgerieben, und, bis er geläutert

ist, in etwas Wasser aufgekocht; darin läßt man hierauf die gelben Rüben weich sieden, bringt sie auf die Assiette, und gibt noch ein Glas Wein nebst Pomeranzensaft dazu.

Pomeranzen= oder Orangensalat.

Reife, schöne Orangen werden geschält, in Scheiben geschnitten, in eine halbtiefe Platte gelegt, dann mit Zucker dick bestreut und mit rothem Weine übergossen. Auf ähnliche Weise wird der Citronensalat bereitet.

XXVIII.

Sulzen — saure und süße — sogenannte Aspics.

Gesulzter Schweinskopf.

In Essig, Wein und Wasser zu gleichen Theilen wird der Schweinskopf — sei es nun ein wilder oder ein gewöhnlicher — zugesetzt, dann gibt man Lorbeerblätter, mit Nelken besteckte Zwiebeln, auch Chalotten und Citronenschaalen daran, läßt darin den Kopf weich sieden und bindet ihn, wenn es kein Wildkopf ist, in eine Serviette, damit er weiß bleibt. Da der Kopf selbst schon eine sulzige Masse siedet, so darf hiezu nicht so viel Kälberfüßstand genommen werden, welchen man übrigens auf folgende Art bereitet: Man nimmt auf sechs Kälberfüße

zwei Maaß Wasser in einen neuen Topf, setzt es an's Feuer, schäumt es ab, und läßt es zwei gute Stunden sieden, bis alle Beine davon fallen; die Füße aber kann man vorher auch zerhacken. Man seihet nachher die noch übrige Suppe davon ab, läßt sie noch in einem Tiegel bis auf ein viertel Maaß einsieden und hernach auskühlen. Es muß ganz fest werden, und läßt sich dann acht Tage lang, im Winter auch noch länger aufbewahren. Man nimmt nun diesen Sud und beziehungsweise Stand von Kälberfüßen, eine Maaß von dem Sude, worin der Kopf gesotten worden ist, eine halbe Maaß Wein, eine halbe Maaß Weinessig, Gewürznelken und Pfeffer, bringt dieses in einen Tiegel, von vier Eiern das Weiße dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen. Das Eierklar, welches zu Schaum geht, schäumt man davon ab, dann wird ein Tuch auf einem umgekehrten Stuhl an die vier Füße mit den Zipfeln angebunden und die Sulz

aufgegossen. Wenn die Sulz ganz durchgelaufen und hell ist, gibt man ein wenig davon auf die Schüssel, stellt den Kopf darein und läßt die übrige ganz fest werden; dann zerklopft man diese mit einem Messer in kleine Stücke, belegt den Kopf rings herum damit, ziert den Rand der Schüssel mit Lorbeerblättern und servirt sofort das Ganze. Dieselbe Sulz kann man auch bei Spanferkeln, Indianen, Gänsen, Hühnern 2c. anwenden.

Gesulzte Fische.

Die Fische werden blau abgesotten, dann gibt man wieder kalten Essig darauf, bis sie klar sind, spickt sie dann in zwei Reihen, die eine grün und die andere roth mit Krebsschweifen, legt jeden Fisch in die Runde mit dem Rücken auf den Boden eines Modells, und gibt eine Sulz darüber, welche auf folgende Art zugerichtet wird: Man nimmt auf zwei Loth Sulz zwei Loth Hau-

senblase, löset sie, nachdem sie geklopft und fein geschnitten worden ist, in einem kleinen Tiegel mit Wasser auf, welches aber nicht sieden, sondern nur auf einer schwachen Kohlengluth stehen darf, bis die Hausenblase ganz aufgelöst ist, dann nimmt man Essig, Wein, Erbsensud, zu gleichen Theilen, ferner Zwiebel und Gewürz, läutert dieses mit Eierklar, und statt des Kälberfüßstandes, mit der aufgelösten Hausenblase, und gibt es über die Fische.

Aspic.

(Der Aspic ist nichts anderes als auch eine Art Sulz, nur mit dem Unterschied, daß dabei der Essig ganz wegbleibt, denn es darf der Aspic nicht eigentlich sauer werden, sondern es muß vielmehr der Weingeschmack vorherrschen und sich viel Kraft vom Fleische offenbaren.)

Sechs zerlegte Kälberfüße, ein Stück Kalbfleisch, eine alte Henne, ein Stück roher Schinken, eine halbe Citrone, ein Lorbeer-

blatt, einige Pfefferkörner, Gewürznelken und eine Zwiebel werden mit anderthalb Maaß Wein, drei Maaß Wasser und zwei großen Löffeln voll guter Kraftsuppe langsam weich gekocht, dann gibt man den Aspic durch ein Sieb, läßt ihn gestehen, nimmt das Fett davon ab, bringt ihn wieder zum Feuer, läutert ihn mit zerklopftem Eierweiß und filtrirt ihn; gießt davon, wenn er hell abgelaufen ist, ein wenig in eine glatte Form, belegt ihn, wenn er fest geworden, mit kleinen Scheiben geräucherter Zunge, Oliven und Krebsschweifen, dann abgekochten und klein geschnittenen Schweinsfüßen, gießt auf dieses so viel Aspic, daß es davon bedeckt wird, und läßt es gestehen, gibt dann von den erwähnten Ingredienzien wieder eine Lage darauf, und fährt so fort, bis die Form voll ist, stellt dann das Ganze an einen kühlen Ort und stürzt die Gesammtmasse, wenn sie ganz fest geworden ist, auf eine Platte.

Aspic mit Schinken.

Er wird ganz und gar so gekocht, geläutert und filtrirt, wie der vorige Aspic; — dann gießt man davon ein wenig in die Form und läßt es gestehen, ziert solches alsdann mit Scheiben hartgesottener Eier und ausgelösten Krebsschweifen, legt dazwischen und darauf fein geschnittenen Schinken, gießt so viel Aspic darüber, bis jener bedeckt ist, läßt den Aspic dann gestehen und wiederholt die Prozedur so oft, bis die Form voll ist, worauf man weiter nach Vorschrift verfährt. Eben so kann man auch sehr wohlschmeckenden Aspic mit Salami u. dgl. bereiten.

Weichselsulze.

Man stößt eine Maaß Weichseln im Mörser, setzt sie mit Saft und Kern in einer Maaß Wasser auf, gibt zur Versüßung hinreichenden Zucker, auch Zimmt und Citro-

nenschaalen dazu, mischt Hirschhornsulze *) daran, kocht Alles mit Eierweiß auf, bis es ganz klar wird, und läßt es dann in eine tiefe Assiette träufeln. Die Sulze wird, wenn sie fest und erkaltet ist, servirt, oder aber auch zu Tortenverzierungen u. dgl. verwendet.

Aepfelsulze.

Zwölf schöne Aepfel läßt man in einer neuen Raine mit einer halben Maaß Wasser sieden, bis die Aepfel ganz weich sind, dann seihet man das Wasser durch ein Tuch, und drückt den Saft der Aepfel aus, ohne das Mark dazu zu nehmen. Nachher nimmt man eben so viel Zuckerkand, als der Aepfelsaft wiegt, gibt beides zusammen in den Tiegel,

---

*) Ein halbes Pfund geraspeltes, und ganz rein gewaschenes Hirschhorn wird mit einer Maaß Wasser zur Hälfte eingekocht, dann das Klare davon abgeseihet, und wenn dieses noch mehr eingekocht ist, zur Versulzung verwendet.

schäumt es und läßt es auskühlen und sulzen, servirt oder bewahrt es auf. Diese Sulze ist besonders für Kranke gut.

Citronensulze.

Man nimmt drei Loth aufgelöste Hausenblase, dann eine Maaß Wein, eine halbe Maaß Wasser, ein halb Pfund an Citronen abgeriebenen Zucker nebst deren Saft, einige Gewürznelken, etwas Zimmt und vier Eierweiße zusammen in eine Casserolle, rührt das Ganze beständig auf der Gluth, und wenn es anfängt zu sieden, schäumt man es ab, spannt ein reines Tuch über einen umgekehrten Stuhl, läßt es mehrere Male durchlaufen, bis es recht hell wird, gibt es dann auf eine Assiette und läßt es sulzen.

Quittensulze.

Nachdem man die Kerne herausgehoben, setzt man die geschälten und zerschnittenen

Quitten in anderthalb Maaß frischem Wasser und einer halben Maaß Wein, mit einem halben Pfund Zucker in einem Tiegel auf, legt die Schaalen und Kerne auf den Boden und die Quitten darauf, läßt dieses mit Citronenschaalen ganz weich kochen und legt die Quitten dann auf einen Teller. Das Uebrige seihet man durch ein Tuch, läßt es noch kurz einkochen, und wenn es abgekühlt ist und zu sulzen beginnt, gibt man es über die Quitten. Man kann auch von Stachel-, Johannis-, Himbeeren und anderen Früchten ähnliche Sulzen bereiten.

Schwibs oder gesulzter Chadeau.

Ein Quart weißer Wein, etwas aufgelöste Hausenblase, ein viertel Pfund Citronen und Orangen, abgeriebener Zucker nebst Citronensaft werden mit sechs Eierdottern und einer halben Tasse Arrak auf Kohlengluth zu einem dicken Chadeau gequirlt, und

wenn durch denselben schnell der Schnee von den sechs Eierweißen gezogen wurde, setzt man den Chadeau auf kaltes Wasser (Eis ist besser) und rührt ihn so lange, bis er abgekühlt ist, — dann bringt man die Masse in eine Form, und wenn sie gehörig steif geworden ist, stürzt man die fertige Sulze oder den sogenannten Schwibs auf eine Platte und servirt.

(Uebrigens kann man den Sulzen alle beliebige Farben geben; z. B. werden sie grün von Körbelkraut, blau von Veilchen, gelb von abgeriebenen Citronen, roth von Weichseln ꝛc.)

XXIX.

Schnecken.

Schnecken in ihren Häusern.

Die Schnecken werden in kaltem Wasser beigesetzt und weich gekocht. Wenn die weißen Deckel an den Häusern sich ablösen, nimmt man die Schnecken heraus, löst ihnen die Schweife ab, zieht das braune Häutchen ab, schneidet vorn die Spitzen weg, nimmt die Stachel heraus, putzt die Schnecken sorgfältig, reibt sie, um alle Schleimtheile zu entfernen, tüchtig mit Salz und wäscht sie dann wieder mit frischem Wasser ab. Ferner mischt man Semmelbröseln, fein geschnittene Zwiebeln, Citronenschaalen und Saft, mit Salz und Butter, gut durch einander, reiniget die Häuser mit Wasser und Salz, nimmt von diesem Gemische etwa einen klei-

nen Kaffeelöffel voll in das Häuschen, bringt eine Schnecke darauf und oben wieder etwas weniges von dem Buttergemische, legt dann sämmtliche also gefüllte Schneckenhäuser auf eine blecherne Schüssel und läßt in derselben die Schnecken auf schwacher Gluth ausbraten. Schneckensalat — (siehe Absatz) — „Salate — warme und kalte."

XXX.

Voressen.

Für bürgerliche Küchen.

Geröstete Kalbsleber.

Die Leber wird gewaschen, abgehäutet, in möglichst dünne, längliche Stückchen ge=

schnitten und mit weißem Mehl bestreut; dann wird sie mit Butter und fein geschnittenen Zwiebeln in einer flachen Pfanne geröstet, umgewendet, und wenn sie auf der andern Seite auch gelb ist, gibt man ein Bischen Weineſſig, gestoßene Gewürznelken und Salz dazu. Wenn Alles noch eine viertel Stunde über schnellem Feuer gewesen ist, richtet man die Leber an und streut kleingeschnittene Citronenschaalen darüber.

Ochsenschweif.

Wenn er vorerst weich gesotten, wird er gliedweise zertheilt und in Butter oder Fett mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenschaalen und Essig gedünstet. Die sich dadurch bildende Sauce wird zuletzt durchgeseihet, dann mit Fett, Zucker und Mehl ganz dunkelbraun geröstet, worauf der Ochsenschweif darinnen vollends ausdünsten muß.

Kuttelflecke.

Mehl wird in Fett geröstet, mit Fleisch-suppe, Essig und Gewürz dann Salz angerührt, worauf die gekochten und feingeschnittenen Kuttelflecke hinein gegeben und nochmals damit aufgekocht werden.

Ochsenfuß und Maul.

Sie werden rein geputzt, gekocht, in kleine Stücklein zerschnitten und sofort in einer Citronen-, Peterfilien- oder Kappernsauce noch eine viertel Stunde aufgekocht.

XXXI.

Wildpret.

Schwarzes Wildpret.

Man bringt ein Stück schwarzes Wildpret in einen angemessenen Topf und gießt halb Wein und halb Essig darüber her, daß der Topf voll wird, dann gibt man Salz, mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, Citronenschaalen und Lorbeerblätter zu und läßt das Wildpret weich sieden. Vor dem Anrichten wird das Gericht mit Zwiebeln geziert, auch servirt man dazu eine beliebige kalte Sauce.

Hirschwildpret.

Ein schönes Stück Hirschwildpret vom Schlegel oder Ziemer wird halb in Essig und halb in Wasser gekocht, auch gibt man mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, Lorbeer-

blätter, Citronenschaalen und einige Wachholderbeeren zu. Wenn das Wildpret weich ist, bringt man es auf die Platte, röstet geschnittene Zwiebeln und Semmelbröseln mit gestoßenem Zucker hellbraun, bestreut damit das Wildpret und servirt.

Hirsch = oder Rehziemer mit Kruste (Rinde).

Ein fetter Hirschziemer wird gewaschen, in eine Deckelcasserolle gelegt, eingesalzen und mit heißem Wasser übergossen, dann gibt man ein paar mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Citronenschaalen und ein Bischen Weineßig zu, und läßt damit den Ziemer so lange kochen, bis er hinlänglich weich ist. Inzwischen reibt man schwarzes und weißes Brod unter einander auf, mischt Zucker, gestoßenen Zimmt und fein geschnittene Citronenschaalen darunter, nimmt den Ziemer heiß aus der Brühe, legt ihn in eine Bratpfanne,

zieht von ihm die dünne Haut ab, bestreicht ihn mit verklapperten Eiern und drückt dann das aufgeriebene Brod, fingerdick und fest, auf die obere Seite des Ziemers, bestreicht es wieder mit Eiern, gießt ein wenig von der Ziemerbrühe darunter, und stellt dann das Wildpret so lange in den Backofen, bis es hübsch gelb wird, dann legt man es auf die Platte und servirt das Gericht mit irgend einer süßen Sauce. — Der Rehziemer wird auf dieselbe Art bereitet.

XXXII.

Würste.

Bratwürste.

Von einer schönen jungen Schweinskeule wird die Haut abgeschält und müssen über-haupt die zähen und faserigen Theile ent-

fernt werden; das reine Fleisch dagegen wird auf dem Hackstock möglichst fein zusammengeschnitten und gehackt; auch pflegt man unter 4—5 Pfund Fleisch zwei Pfund guten Speck zu schlagen, dann das Ganze gehörig zu salzen und zu pfeffern, und Citronenschaalen darein zu geben. Uebrigens schüttet man unter fortwährendem Rühren und Abmischen eine halbe Maaß Wasser an das Bret und füllt dasselbe endlich einen Finger dick in Saitlinge (reine Schöpsendärme).

Leberwürste ohne Darm.

Die ausgeblutete und gehäutete Leber wird klein gewiegt und werden Gewürze, Citronenschaalen, zwei Eier, Salz, Majoran und dergleichen dazu gegeben. Das Ganze wird nun bis zum Schäumen gerührt, mit etwas Semmelbröseln vermengt, in Speckscheiben eingerollt, mit Fäden umwunden und in einem niedern Tiegel fertig gebraten. Endlich nimmt man die Würste aus den Speck-

saiten und es eignen sich jene zu einer sehr feinen Speise.

Extra feine, kleine Blutwürste.

Man mischt zu einer halben Maaß guten Schweins- oder Kalbsblutes eben so viel süßen Rahm, schneidet ein halbes Pfund Mark in kleine Stücke, läßt es im Tiegel mit feingeschnittenen Zwiebeln anlaufen, bringt es unter das Blut und mischt ferner Salz, Pfeffer und Majoran dazu, recht unter einander, füllt sodann Alles in nicht weite Gedärme, und läßt es im warmen Wasser brühen, bis das Blut zusammen gegangen ist. Diese ganz vortrefflichen Würste werden dann in Butter umgekehrt und auf dem Roste gebraten.

Rinderne oder sogenannte Wallwürste.

Sechs Pfund Keulen-Rindfleisch, noch warm, vom so eben geschlagenen Ochsen hergenommen, werden abgehäutet und von den

Flechsen befreit, dann mit einem hölzernen Schlegel recht fein geschlagen; während des Schlagens gibt man etwa drei Maaß Wasser und sechs Loth Salz darunter. Nachdem Alles gut abgemischt ist, läßt man das Bret über Nacht stehen, des andern Tages aber wird es noch ein wenig gesalzen und dann in die reinen Rindsdärme gefüllt.

Milzwürste oder sogenanntes umgekehrtes Milz.

Man bedarf dazu gerade so vieler Netze als Kalbspriesen und Milze; dann wässert man die Netze und Priesen ein, klopft die Milze und schneidet deren eines Ende weg. Hierauf drückt man einen hölzernen Kochlöffelstiel gegen das andere noch vorhandene Ende der Milze und schiebt so das Ganze (Milz) über den Kochlöffel, daß auf diese Art die innere Seite die äußere wird. Schließlich werden die gesalzenen Priesen nebst Kräutern, Petersilie, fein gewiegten

Citronenschaalen, Salz und mit Semmelbröseln abgerührten zwei Eiern in die Milze gefüllt und die Außenseite der Letztern mit Grünem, Salz und Gewürz bestreuet.

Hammelwürste.

Das Hammelblut wird geseihet und zum dritten Theile mit guter Milch versetzt, ferner gibt man kleingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebeln, Gewürznelken, Pfeffer, Ingwer, Salz und Majoran dazu. Das Ganze, wohl vermischt, wird in sauber geputzte Hammeldärme gefüllt, und in heißem Wasser, welches aber nie ganz zum Sieden kommen darf, verwällt. Wenn man mit der Gabel in die Würste sticht und es läuft kein Blut mehr heraus, dann sind sie fertig.

Schwartenmagenwurst.

Ein paar Pfund Schweinfleisch vom Kinnbacken und Halsstück werden weich gesotten und in ganz kleine Stücke geschnitten,

dann gibt man einige Löffel voll von zu Bratwürsten gehacktem Schweinfleisch, ein Glas voll Schweins- oder Kalbsblut, so wie Salz, Pfeffer, Ingwer, Gewürznelken und Majoran dazu. Nachdem diese Ingredienzien alle wohl vermischt worden sind, werden sie in einen Schweinsmagen gefüllt, und langsam im heißen Wasser verwällt, dann heraus genommen und mit einer Stecknadel durchstochen, endlich zwischen zwei hölzerne Teller gelegt und beschwert, hierauf aber noch 3 — 4 Tage in den Rauch gehängt.

Einfache Cervelatwürste.

Das magere Fleisch von einem Schweinsschlegel wird mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken und einem wenig Basilikum recht fein zerhackt und nochmals im Mörser ganz zermalmt. Dann schneidet man Speck in möglichst kleine Stücke, mischt ihn nebst Kümmel unter das Fleisch, knetet dasselbe mit beiden Händen tüchtig durch einander, stopft es recht

fest in weite Rindsdärme und läßt die Würste sofort räuchern.

Salamiwürste.

Die magersten Theile von etwa fünf Pfund Rindfleisch und drei Pfund Schweinfleisch, nebst drei Pfund Speck werden enthäutet, klein gehackt und zusammen abgemischt, worauf man Alles einen Tag und eine Nacht stehen läßt. Hierauf werden etwa zehn Loth Salz, drei Loth gestoßener Pfeffer und vier Loth Kardamomum unter das zerhackte Fleisch gemischt, welches man dann sogleich in weite Därme fest einstampft, und nachher die Letzteren mit Bindfaden stark zubindet. Der Darm ist rings umher mit Nadeln zu durchstechen, die Würste selbst aber müssen am Besten zur Winterszeit, auf einem luftigen Boden zum Durchtrocknen aufgehängt werden.

Anhang.

I.

Zurichtung von kalten und warmen (geistigen) Getränken.

Punsch.

Auf eine Maaß Wasser nimmt man ein halbes Loth feinen grünen Thee (Theeboe), läßt ihn sieden und deckt das Geschirr sorgfältig zu. Man reibt dann ein viertel Pfund Zucker auf sechs Citronen ab, drückt den Saft auf den Zucker, seihet ihn sammt dem Thee durch ein Tuch, gibt guten Arrak und zwar nach Belieben dazu, und trinkt den

Punsch warm. Das Abreiben des Zuckers auf die Citronen kann auch unterbleiben, weil es nach der Meinung Einiger Kopfweh verursachen soll.

Punsch = Royal.

Die Schaale von sechs Drangen und zwei Citronen reibt man auf zwei Pfund Zucker ab, stößt denselben fein, schüttet ihn in eine Terrine und preßt den Saft der abgeriebenen Drangen und Citronen darauf. Dann gießt man anderthalb Bouteillen Champagner und eine halbe Bouteille Arrak daran, gibt diesen Punsch durch ein Sieb und servirt ihn sogleich. Noch wohlschmeckender läßt er sich durch Apfelsine, Ananas und den Zusatz von einigen Gläsern Madeira 2c. machen.

Eierpunsch.

Eine Terrine voll fertigen heißen Punsch gießt man zu 8 — 12 Eiern, welche zuvor in Wein, etwa eine viertel Flasche, zer=

quirlt sind, setzt diese Mischung noch einige Minuten auf's Feuer und quirlt oder schlägt sie ganz zu Schaum, worauf dieser Punsch in Gläsern zur Tafel kommt. Während des Schlagens kann man auch noch so viel Arrak zugeben, daß der Punsch davon einen angenehmen Vorgeschmack bekömmt.

Nicus.

Man gebe zu einem halben Pfund Zucker etwas Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und Citronenschaale, eine Flasche Rothwein, und lasse dieß auf dem Feuer bis zum Kochen kommen, worauf man es unverweilt vom Feuer nimmt, durch ein Sieb gibt und sogleich servirt.

Glühwein.

Eine Flasche Weißwein wird mit einem halben Pfund Zucker, auf welchem das Gelbe einer Citrone abgerieben wurde, nebst dem Safte derselben, etwas Zimmt und 6—10

Eierdottern auf das Feuer gesetzt und so lange gequirlt, bis ein dicker Schaum entsteht, welchen man in Tassen oder Gläser auffüllt und schnell servirt; oder man gibt Alles, so bald es heiß ist, durch ein Sieb in die Terrine und trägt es so auf.

Cardinal.

Ein Pfund Zucker, worauf zwei Citronen und zwei Drangen abgerieben worden sind, lege man in eine Terrine, tropfe den Saft der Citronen und Drangen darauf, und schütte eine Flasche Weißwein dazu. Dieß lasse man einen Tag stehen, damit es gut anzieht und gieße dann vor dem Anrichten noch eine Flasche Wein dazu. Will man ihn aber sogleich fertig haben, so lasse man die genannten Ingredienzien auf dem Feuer warm werden, schütte solche dann durch ein Haarsieb und servire das Getränk warm oder kalt. Die Zubereitung des Cardinals von bloß Apfelsinen oder Pomeranzen ist dieselbe,

nur daß man statt der Citronen diese nimmt. Soll er noch lieblicher schmecken, so nehme man theilweise Champagner statt des Weines, auch etwas Vanille oder Zimmt.

Bischof.

Zu zwei Flaschen Rothwein kommen vier bittere Drangen, welche erst ganz leicht auf ein Pfund Zucker abgerieben werden; nachher kerbt man sie auf allen Seiten mit einem Messer ein und röstet sie so lange, bis sie gelbbraun zu werden anfangen. Nun kommen sie nebst dem Weine und Zucker in eine Terrine und so läßt man das Ganze bis zum andern Tag zugedeckt stehen, worauf die Drangen rein ausgedrückt werden und der Bischof durch ein feines Sieb gegeben und auf Flaschen gezogen wird. Mit Zusatz von Gewürznelken, Zimmt, Muskatnuß, Vanille und Citronenschaalen kann man den Geschmack von diesem Getränk um Vieles pikanter machen.

Vin trûlé.

Zwei Loth gestoßenen Zucker, ein Loth Zimmt in Stückchen zerbrochen; einige ganze Gewürznelken und etwas Muskatenblüthe legt man in eine Casserolle und röstet dieses so lange auf dem Feuer, bis der Zucker bräunlich wird; alsdann gibt man eine Maaß Rothwein darauf, legt noch Zucker hinein und läßt solches recht heiß werden, worauf man es durchseihet und sogleich in Tassen aufträgt.

Mandelmilch.

Vier Loth süße Mandeln werden geschwellt und geschält; dann stößt man sie äußerst fein im Mörser, und spritzt etliche Tropfen frisches Wasser darauf, daß sie nicht ölig werden. Schließlich gießt man eine Maaß frisches Wasser auf die Mandeln und seihet es nach mehrmaligem Abrühren durch ein reines und feines Leinentuch. Zucker kann

man nach Belieben unter das Getränk mischen, doch pflegt man gewöhnlich nur wenig zu nehmen.

Kalte oder warme Limonade und Drangeade.

Man nimmt zwei Citronen und vier Loth Zucker; von einer Citrone wird die Schaale auf dem Zucker abgerieben, von beiden aber der Saft ausgedrückt; die Kerne werden entfernt. Wenn sich der Zucker mit dem Safte gänzlich aufgelöst hat, so gibt man eine Maaß frisches oder siedendes Wasser dazu, und seihet es durch ein Tuch. Auch hier kann das Abreiben der Citrone gänzlich unterbleiben und zwar insbesondere, wenn das Getränk für Kranke bestimmt ist. Ferner kann man auch von Drangen (Pomeranzen) auf dieselbe Art ein der Limonade sehr ähnliches Getränk zubereiten, welches Drangeade genannt wird und sehr lieblich schmeckt.

Kaiserthee.

Ein Eierdotter wird mit einem Eßlöffel voll feingestoßenem Kandiszucker in einer größern obern Theetasse abgerührt, dann werden zwei Theelöffelchen voll reines und süßes Mandelöl so lange dazu gerührt, bis es schäumt, auch mengt man noch eine Tasse abgeseiheten Eibischthee darunter und präsentirt das Getränk ganz heiß. Für Katarrh sehr gut.

Wein-Chadeau.

Es werden zwölf Eierdotter so lange abgerührt, bis sie ganz schaumig sind. Inzwischen läßt man eine Maaß Wein mit ganzem Zimmt, Citronenschaalen und Zucker auf starkem Kohlenfeuer siedend werden, vermischt dann die Eier mit dem Weine, und quirlt das Ganze zu einem südheißen Schaum, mit welchem aber zum Serviren nur die obern Tassen etwas über die Hälfte gefüllt werden.

Grog.

Man gieße eine Flasche Rum in zwei Maaß kochendes Wasser, in welchem zuvor zwei Pfund Zucker aufgelöst sind, so ist der Grog fertig. Eine feinere Art wird folgender Maßen zugerichtet: Stoße eine Muskatnuß mit anderthalb Pfund Zucker fein, nimm dazu eine Flasche Rum, eine Flasche Weißwein, zwei Flaschen Champagner und mische Alles in einer Terrine unter einander; — mit Wasser kann man dieses vorzügliche Getränk schwächer machen.

Wein-, Milch- und Wasser-Chocolade.

Es wird eine mit etwas Wasser vermischte halbe Maaß Wein mit ein Bischen Zucker und ein wenig Vanille über Kohlengluth siedend gemacht, dann werden (zu fünf Tassen) vier Loth fein aufgeriebene Chocolade in den Wein gegeben und Alles noch eine kurze Weile unter beständigem Umrühren siedend erhalten. Inzwischen hat man zwei

ganz reine Eierdotter mit ein paar Tropfen Wasser in einem Steinhafen zu Schaum geschlagen, an welchen man nun die Chocolade gießt, und so lange mit ununterbrochenem Quirlen fortfährt, bis sie zu lauter Schaum geworden ist; jedoch darf die Chocolade dabei nicht kochen, sondern muß nur auf Kohlen heiß erhalten werden. So wie ein Becher mit Chocolade gefüllt wurde, hält man eine glühende Schaufel darüber, damit der Schaum hart wird und stehen bleibt. Statt des Weines kann man dieselbe Quantität Milch zur Chocolade nehmen, das übrige Verfahren bleibt das nämliche. Wird die Chocolade in Wasser gekocht, dann rechnet man auf eine Tasse zwei Loth und die Eierdotter bleiben ganz weg.

Wein-Kaltschale.

Altbackenes Hausbrod wird kleingewürfelt in eine Schüssel geschnitten, dann vermischt man dasselbe mit kleingeschnittenen

Citronenschaalen, einem halben Pfund großer und kleiner Weinbeeren, etwas gestoßenen Gewürznelken, Zimmt und Zucker. An dieses Alles gießt man eine beliebige Quantität rothen oder weißen Wein, läßt es zugedeckt eine kleine Weile stehen und gibt es dann zur Tafel. Auf ähnliche Weise wird die Bier-Kaltschale bereitet.

Krambamboli.

Zwölf frische Eierdotter werden mit anderthalb Pfund Zucker eine halbe Stunde lang gerührt, und während des Rührens gibt man anderthalb Maaß schwachen grünen Thee dazu, dann bringt man Alles in eine erwärmte Punschterrine und gießt eine halbe Bouteille ächtes Kirschenwasser oder guten Zwetschgenbranntwein bei. Der Krambamboli wird siedend heiß in Tassen servirt und ist beim Schnupfen ein sehr ersprießliches Getränk.

Gerstenschleim.

Ein viertel Pfund gerollte Gerste läßt man in einer Maaß Wasser mit einem Stückchen Butter und Petersilienwurzeln aufkochen. Wenn das Wasser ganz eingekocht ist, gießt man Fleischsuppe auf, läßt es nochmals aufkochen und schlägt es durch ein Sieb. Den Schleim kann man dicker oder dünner machen, je nachdem es beliebt; auch kann man Citronensaft an den Schleim geben und dann denselben noch einmal aufkochen lassen.

Reisschleim.

Ein viertel Pfund Reis wird gewaschen und gebrühet, dann gibt man Fleischsuppe mit einem Bischen Muskatblüthe darauf, läßt den Reis tüchtig verkochen, und gießt stets wieder Suppe nach. Schließlich muß der Schleim durch ein Sieb passiren, auch kann man, wenn es beliebt, ein paar Eierdotter daranschlagen.

Haferschleim.

Man nimmt ein viertel Pfund gerollten Hafer, sortirt und wäscht ihn sorgfältig, bringt ihn mit einer Maaß Fleischsuppe an's Feuer und läßt den Hafer ganz aufgehen. Dann gibt man nach und nach noch eine Maaß Fleischsuppe zu, und seihet den Schleim recht rein ab. Ob man Citronensaft beimischen will oder nicht, bleibt der Willkür überlassen.

II.

Bereitung von Essig — verschiedener Art.

Kräuteressig.

Eine Hand voll Körbelkraut, eine Hand voll Sellerie- und Petersilienkraut; ferner Bertram, Pimprenell und ein Stengel spanischer Pfeffer werden zusammen gestoßen

und darauf drei Maaß guter Weineſſig gegoſſen; ferner werden zwölf weiße Zwiebeln und ſechs Stück Knoblauch geſtoßen, der Saft ausgepreßt und ebenfalls in den Eſſig gegeben; dann muß er vierzehn Tage lang in der Sonne ſtehen und gut deſtilliren; endlich wird der Eſſig von den Kräutern abgeſeihet, einmal aufgekocht, dann abgekühlt und in Bouteillen gefüllt.

Himbeer= oder Maulbeereſſig.

Zuerſt bringt man Himbeeren= oder Maulbeeren in erforderlicher Menge in eine große gläſerne Flaſche, füllt dieſelbe dann mit gutem Weineſſig auf und ſetzt ſie, je länger deſto beſſer, den Strahlen der Sonne aus. Nachher ſeihet man den Eſſig von den Beeren ab, ſiedet ihn einmal auf, läßt ihn abkühlen, und gießt ihn wieder zu den Beeren. Man nimmt nun nach Bedarf aus der Flaſche und der Eſſig hält ſich bis zuletzt ganz vortrefflich.

Bertrammessig.

Um diesen zu bereiten, nimmt man eine Hand voll Bertramblätter, bringt sie in eine Bouteille, gießt Essig auf und verfährt dann ganz so, wie es bei dem Artikel „Himbeer=essig" angegeben ist.

III.

Früchte einzusieden und einzumachen.

Johannisbeeren oder Weinbeeren ein=zumachen.

Auf drei Pfund von den Stengeln ab=genommene Johannisbeeren gehören zwei Pfund Zucker. Diesen stößt man, gibt ihn mit Wasser und Wein vermischt in eine Messingpfanne, läutert ihn, schäumt ihn ab, und wenn er rein ist, bringt man die Jo=hannisbeeren dazu, läßt sie auf starker Gluth

gut aufsieden und schäumt sie fortwährend ab. Nach einer Stunde stellt man sie vom Feuer weg, und läßt sie etwas abkühlen, damit das Glas oder Geschirr, in welches man die eingesottenen Beeren bringen will, nicht zerspringt; jedoch ganz und gar darf man das Eingesottene in der Pfanne auch nicht abkühlen lassen, weil es sonst einen bittern Geschmack bekömmt. Wenn endlich das Eingesottene im Geschirre ganz abgekühlt hat, wird die Oeffnung des Letztern mit Papier, welches mit einer Nadel vielmals durchstochen ist, zugebunden. Uebrigens wird das Geschirr mit dem Eingesottenen an einem trockenen Orte — aber doch luftig — aufbewahrt. Wenn es zu gähren anfangen sollte, muß es abermals aufgesotten werden, und dann wird es auf die schon angegebene Art wieder in das Geschirr gebracht.

Ganz auf ähnliche Art werden auch Kirschen, Weichseln, Maulbeeren und

Weintrauben eingesotten; aus den Kirschen werden aber vorerst die Steine und aus den Weintrauben die Kerne ausgenommen.

Zwetschgen und andere gleichartige Früchte einzumachen.

Man nimmt die Früchte halb reif ab und läßt sie ein paar Minuten lang in halb Wasser und halb Weinessig aufsieden, damit sie schön grün werden, dann legt man sie in frisches Wasser. Inzwischen nimmt man gerade so viel Zucker, als die Frucht im trockenen Zustand gewogen hat, kocht den Zucker wie gewöhnlich mit Wasser, bis er schön geschäumt hat und vom Boden auf Perlen wirft. Hierauf bringt man die Zwetschgen nebst etlichen Citronenschaalen und einem Stück Zimmt zu dem Zucker, und läßt die Früchte mit demselben so lange sieden, bis sie aufspringen, dann bringt man die Zwetschgen in ein Glas, kocht den Saft noch dicker ein, läßt ihn sodann etwas ab=

kühlen, gießt ihn auf die Früchte und verwahrt und schließt das Ganze, wie bereits im vorigen Artikel angegeben ist. Wenn das Schäumen und Gähren vorüber, beschwert man die Früchte mit irgend einem Gewichte, daß die Sauce immer darüber geht, auf welche Art sie Jahre lang erhalten werden können.

Quitten einzumachen.

Etwa zwei Pfund schöne und recht zeitige Quitten werden geschält und geviertelt; dann schneidet man die Kerne und das Steinige aus und läßt die Quitten mit einem Quart Wasser, einem Quart Weineßig und anderthalb Pfund Zucker sieden, ehevor aber muß jeder Quittenschnitz mit Zimmt und gespaltenen Gewürznelken besteckt werden. Wenn die Quitten ganz weich sind, nimmt man sie heraus, und bringt sie in ein Glas, läßt aber die Sauce noch dicker einsieden. Uebrigens verfährt man, wie oben ange=

geben. Auf diese Art kann man auch Melonenschnitze einmachen.

Hagebutten einzumachen.

Man bringt ganz reife Hagebutten zwischen zwei zinnerne Teller auf einen Topf, in welchem sich siedendes Wasser befindet und läßt sie so ganz weich werden, dann drückt man sie mit einem Löffel durch ein Sieb, damit die Kerne und Häute zurückbleiben. Hat man auf diese Weise etwa drei Pfund Mark gewonnen, so nimmt man ein Pfund Zucker, stößt diesen im Wasser, und läutert ihn rein, gibt sodann das Mark hinein, läßt es zwanzig Minuten auf starker Kohlengluth damit aufkochen, sodann ein wenig abkühlen, füllt es in ein Geschirr, und bewahrt es, wie andere Früchte, auf. Will man solche eingemachte Hagebutten zum Braten serviren, muß man sie ehevor noch mit Zucker und in Wein aufkochen; zum Wildbraten schmecken sie vortrefflich.

IV.

Torten und Buckerbackwerk. — Confect.

Bisquittorte.

Man rührt ein halb Pfund feingesiebten Zucker mit neun ganzen und vier gelben Eiern so lange, bis Alles ganz dick wird, schlägt dann vierzehn Loth Stärkemehl durch ein Sieb dazu, gibt dieses mit einer abgeriebenen Citronenschaale darein, füllt dann die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brode bestreute Form, bringt sie unverweilt in einen mäßig geheizten Ofen und läßt sie etwa eine kleine Stunde lang backen. — Uebrigens muß man bei allen gerührten Torten insbesondere darauf sehen, daß, so lange sie im Aufziehen sind, der Ofen wohl geschlossen bleibt, auch dürfen sie nicht hin und wieder gerüttelt

werden, weil sie sonst zusammensitzen und schwer bleiben.

Chocoladetorte.

Im Wesentlichen wird sie wie die Bisquittorte zugerichtet, indessen nimmt man nur acht Loth Stärkemehl, dagegen aber vier Loth geriebene und durchgesiebte Chocolade, welche Letztere vor dem Mehl in den Teig gerührt wird.

Zimmttorte.

Sie wird ebenfalls wie die Bisquittorte zugerichtet, nur mit dem Unterschiede, daß unter den Zucker noch ein Loth feingestoßener Zimmt gemengt wird.

Sandtorte.

Drei viertel Pfund frische Butter wird zu Schaum und dann fünfzehn Eierdotter darunter geschlagen; ferner gibt man drei viertel Pfund fein gesiebten Zucker, ein Pfund

schönes Mehl und abgeriebene Citronenschaalen dazu, rührt es mit diesem eine viertel Stunde lang, zieht von den Eierklaren den geschlagenen Schnee durch und füllt dann den Teig nach abermaligem Rühren in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Tortenform.

Brodtorte.

Ein halbes Pfund ungeschälte und aufgeriebene, dann ein viertel Pfund abgeschälte und gestoßene Mandeln werden zusammen in einen Topf geschüttet und mit einem halben Pfund gestoßenen Zucker und achtzehn Eiergelben eine halbe Stunde lang schnell und pflaumig abgerührt, dann mischt man den Schnee von zwölf Eiern und vier Loth fein aufgeriebene und abgetrocknete schwarze Brodbröseln, so wie ein halb Loth kleingestoßene Gewürznelken, ein Loth Zimmt und klein geschnittene Citronenschaalen darunter. Wenn dieses Alles gut zusammen verrührt

ist, bestreicht man eine Tortenform mit Butter, bröselt sie aus, und läßt die Torte langsam eine Stunde lang backen; wenn sie ausgebacken ist, so stürzt man sie heraus, wendet sie dann wieder um, und macht ein Eis oder einen Zuckerguß darüber. Man nimmt nämlich vier Loth feingestoßenen und gesiebten weißen Zucker in eine Schüssel und rührt das Weiße von einem Ei daran, immer auf einer Seite, bis es nach einer halben Stunde dicklicht wird, worauf man noch ein paar Tropfen Citronensaft darunter mischt, die Torte sofort Messerrücken dick damit überstreicht und sie im Ofen nur abtrocknen läßt, damit sie schön glänzt und weiß bleibt. Man belegt die Torte noch mit eingesottenen Früchten, auch kann man das Eis mit eingesottenen Säften beliebig färben, oder mit Streuzucker besäen. Dieses Eis oder der Zuckerguß kann auch bei der Bisquittorte oder bei andern Torten angewendet werden.

Punschtorte.

Man rührt ein Pfund frische Butter mit acht ganzen und zehn gelben Eiern eine Stunde lang, schlägt ein Pfund feines Mehl und eben so viel gestoßenen Zucker durch ein Sieb und rührt dieses ebenfalls allmählich an die Butter, schlägt das Weiße der zehn Eier zu einem steifen Schnee und mischt diesen nebst einigem Citronensaft in die Masse. Nun bestreicht man drei glatte, ganz gleiche Formen mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brode, vertheilt die Masse zu ganz gleichen Theilen in die drei Formen und läßt sie backen. Wenn die Torten fertig und erkaltet sind, schneidet man jede von der Seite und in der Mitte durch, benetzt sie mit Arrak, überstreicht das Benetzte einen starken Messerrücken dick mit Johannisbeeren, setzt alle sechs Theile auf einander, schneidet die Torte am Rande herum gleich, bestreicht den obern Theil, der nicht mit Johannis-

beeren belegt sein darf, mit Arrak und überzieht denselben mit folgender Glace: Man reibt nämlich eine halbe Citrone auf Zucker ab, schabt das Gelbe herunter, trocknet es auf dem Ofen, stößt es und läßt es durch ein Sieb, gibt ein viertel Pfund feingesiebten Zucker, ein halbes zerklopftes Eierklar, einige Tropfen Citronensaft und Arrak darein, und rührt es sofort zu einer dicken Glace.

Mandeltorte.

Ein halb Pfund Mandeln wird geschält und gestoßen und dann mit zwölf Loth Zucker in einem Topfe vermischt; ferner schlägt man sechszehn Eierdotter darein, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde lang gut ab, schlägt von vier Eierweißen einen Schnee und rührt ihn mit kleingeschnittener Citronenschaale ebenfalls darunter. Wenn das Ganze pflaumig abgerührt ist, füllt man die Masse nach Vorschrift in die Form und gibt sie in den Ofen.

Linzertorte.

Wenn ein viertel Pfund Butter zu Schaum geschlagen worden ist, gibt man allmählich vier Eierdotter daran, stößt mit sechs Loth Zucker drei Gelbe von hartgesottenen Eiern und etwas Zimmt im Mörser, mengt ein viertel Pfund Mehl und klein geschnittene Citronenschaalen mit den übrigen Ingredienzien zusammen, arbeitet die Masse auf dem Brette und mit den Händen zu einem recht zarten Teige, füllt damit das bestrichene Tortenblech u. s. w.

Aepfeltorte.

Einige Aepfel werden geschält, mit Wein, Zucker, Weinbeeren und Rosinen aufgesetzt, dann weich und ganz kurz eingekocht. Nachher wird ein Butterteig nach der in diesem Buche gegebenen Weisung bereitet, wie ein kleiner Finger dick ausgewalzt, und auf der Seite ein daumenbreiter Streifen herumge-

legt; hierauf werden die gedünsteten Aepfel ꝛc. auf den Teig gebracht und gehörig auseinander gestrichen; vom noch übrigen Teige bildet man ein Gitter über die Torte und backt sie nach öfters erwähnter Art.

Bröseltorte.

Man bringt ein halb Pfund gestoßenen Zucker, ein halb Pfund gestoßene Mandeln und ein halb Pfund Butter, endlich drei viertel Pfund Mehl zusammen auf ein Brett, mischt Butter und Mehl gut ab, dann Zucker und Mandeln darunter. Wenn Alles gut unter einander gemischt ist, so macht man den Teig mit fein geschnittenen Citronenschaalen, einem halben Loth Zimmt, einem halben Loth Gewürznelken, Citronensaft und einem Ei an, treibt diesen Teig aus, füllt ihn mit eingemachten Weichseln oder Johannisbeeren, macht ein Gitter darauf und verfährt weiter nach Vorschrift.

Wiener=Torte.

Man wäscht und sondert ein halb Pfund Rosinen und ein halb Pfund Weinbeeren, bringt sie dann nebst dem erforderlichen Zucker in eine Casserolle, gießt ein Quart Wein daran, und läßt sie auf Kohlen nur so lange kochen, bis sie recht aufgequollen sind, stellt sie dann vom Feuer weg, und sofort läßt man sie erkalten. Nachher bereitet man einen Teig in folgender Weise: Man rührt ein halb Pfund Butter mit drei ganzen Eiern und zwei Eiergelben stark ab, gibt dann zwei Löffel voll gute Bierhefe, ein Pfund feines Mehl, ein wenig Salz und Zucker dazu und macht den Teig mit Milch vollends so an, daß er wie ein recht dicker Spatzenteig wird. Wenn er nachher so lange geklopft worden ist, bis er sich vom Löffel schält, läßt man ihn gehen, dann wirkt man ihn, walzt den Teig Messerrücken dick aus, und legt ein mit Butter bestrichenes Blech

mit einem Rande damit aus. Wenn der Teig in diesem nochmals gegangen ist, werden auf dessen Flächen die gekochten Rosinen und Weinbeeren verbreitet, nach Belieben zerschnittene Mandeln, Citronen- und Pomeranzenschaalen, Zucker und Zimmt darauf umher gestreut, ein Teiggitter darauf gemacht, und endlich wird die Torte gebacken.

Rahmtorte.

Man läßt eine halbe Maaß süßen Rahm mit etwas Zucker sieden, rührt zehn Eierdotter darein und läßt das Ganze so lange auf dem Feuer unter fortwährendem Umrühren kochen, bis es sehr dick wird; auch fügt man dieser Masse auf Zucker abgeriebene Citronen- und Drangenschaalen bei, dann legt man ein Becken mit dünnem Butterteige aus, bringt das Gekochte hinein, bestreut es mit Zucker und Zimmt und läßt endlich die Torte im Ofen backen.

Tortletten.

Ein viertel Pfund Zucker wird ganz fein zerstoßen und eben so viel Mandeln werden geschält und ganz klein mit dem Wiegenmesser zerschnitten, dann setzt man in einer Pfanne den Zucker auf die Gluth, läßt ihn goldgelb werden, schüttet die Mandeln hinein, und läßt sie damit nur ein paar Minuten aufkochen, streicht hernach kleine tiefe Kaffeetassen oder andere hiezu passende Formen mit Mandelöl aus, gibt von dem Aufgekochten einen Löffel voll hinein, und drückt es mit einem Löffel so gut als möglich aus einander, damit die Tortletten ganz dünn werden. Wenn sie endlich hart und ausgekühlt sind, nimmt man sie aus den Formen, füllt eingesottene Weichseln oder andere Früchte darein und sendet sie offen zur Tafel.

Bisquit.

Man rührt ein halb Pfund gesiebten Zucker mit drei Eierdottern zusammen, bis

die Masse ganz dick und steif wird, schlägt das Klare der Eier zu einem steifen Schnee, rührt diesen mit etwas sehr fein gestoßener Vanille darein, schlägt sechs Loth Stärke=mehl durch ein Sieb, zieht dieses ganz leicht durch die Masse, füllt sie in viereckige oder anders geformte, mit Butter bestrichene Pa=pierkapseln und backt sie in gelind geheiztem Ofen.

Macronen.

Geschälte Mandeln, etwa ein Pfund, werden abgetrocknet, in Eierweiß umgewen=det und zart gestoßen. Nachher werden noch drei Eierweiße verklopft und mit gesiebtem Zucker eine halbe Stunde lang gerührt, auch gibt man klein geschnittene Citronenschaalen bei. Wenn alle Ingredienzien wohl durch einander gerührt sind, bildet man aus der Masse runde oder länglichte Plätzchen, setzt sie auf Oblaten, drückt sie in der Mitte ein wenig breit und läßt sie backen.

Haarnadeln.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker, sechs ganze Eier, drei Dotter und von diesen das Weiße, zu Schnee verwandelt, schlägt man in einem Topfe eine halbe Stunde lang mit einem reinen Schneebesen stark ab, und rührt zuletzt noch acht Loth feines Mehl darein. Nachher bringt man einen Bogen Papier auf eine Platte, und läßt auf jenen den gerührten Teig aus einem Trichter, in Form von Haarnadeln, an beiden Enden etwa einen Daumen breit, in der Mitte ganz schmal, heraustraufen, doch so, daß die so genannten Haarnadeln nicht zusammen laufen; zuletzt bestreut man sie mit Zucker, bläst den übrigen, auf das Papier gefallenen Zucker wieder ab, und läßt sie in der Röhre backen, worauf sie mit einem Messer vorsichtig vom Papier genommen und zierlich auf dem Teller gerichtet werden.

Anisküchlein.

Man schlägt von zwei Eierklaren einen Schnee und rührt damit acht Loth feingesiebten Zucker ab, gibt dann zwei Eßlöffel voll feinstes Mehl darunter, schneidet von Oblaten viereckige oder runde Blättchen, streicht von dem Gerührten einen Messerrücken dick darauf, bestreut sie mit etwas Anis und läßt sie backen.

Ulmer Brod.

Ungefähr acht große Eßlöffel voll feines Mehl macht man mit zwei Löffeln voll guter dicker Bierhefe und einem Quart Milch zu einem Teige an, den man so lange gehen läßt, bis er in der Mitte wieder einfällt, dann wird dieser Teig mit acht weitern Löffeln voll Mehl, einem viertel Pfund geriebenem Zucker, geriebener Citronenschaale, etwas Anis, drei Löffeln voll Rosenwasser, einem mit zerlassener Butter abgerührten

Ei, zwei Loth Pomeranzenschaalen und zwei Loth Citronat, beides klein geschnitten, vermischt und hierauf das Ganze abermals zu einem festen Teige angerührt, welcher auf dem Nudelbrette so lange gewirkt wird, bis der Anis herausfällt. Nachher bildet man aus dem Teige ein länglicht rundes Brod, bringt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet, wenn es zuvor nochmals gegangen hat, in die Oberfläche der Länge nach einen Schnitt ein und läßt es in einem mäßig geheizten Ofen braungelb backen. Man kann dieses Brod des andern Tages in dünne Schnitten schneiden und solche auf dem Roste langsam schön gelb bähen, welche sogenannte und sehr beliebte „Ulmerschnitten" man lange Zeit aufbewahren kann.

Holippen.

Aus einem viertel Pfund feinem Mehl, sechs Loth feingestoßenem Zucker, welcher vorerst auf Citronenschaalen abgerieben wird,

vier Eiergelben und vier Eßlöffel voll süßen Rahm (man kann nach Belieben auch Zimmt, Mandeln oder Vanille fein gestoßen darunter mischen) bereitet man einen flüssigen Teig, den man, wenn er zu dick ist, noch durch etwas süßen Rahm verdünnt. Man bestreicht hierauf das Holippeneisen mit Schmalz, gießt einen Eßlöffel voll Teig darauf, drückt das Eisen fest zusammen und läßt in demselben den Teig über dem Feuer auf beiden Seiten schön gelb backen. Sobald man die Holippen aus dem Eisen bringt, biegt man sie, noch im weichen Zustande, sogleich über ein rundes Holz, damit sie die gewöhnliche Holippengestalt annehmen.

Spanische Winde.

Von acht Eiern schlägt man das Weiße zu einem steifen Schnee, mischt ein viertel Pfund gestoßenen Zucker darunter, ferner abgeriebene Citronenschaalen, etwas Citronensaft und ein viertel Pfund abgeschälte

und klein zerschnittene Mandeln. Von dieser Masse nun bringt man auf Oblaten kleine Häufchen von der Größe einer Wallnuß und läßt sie in einem abgekühlten Ofen mehr trocknen als backen; dann bricht man die hervorstehenden Oblaten ab und bewahrt dieses Confect an einem trockenen Orte auf.

Nonnen-Kräpfchen.

Man bereitet von acht Loth Mehl, vier Loth Zucker und zwei Eierklaren einen festen Teig wie etwa zu Nudeln und walkt ihn auch ganz dünn aus; den Tag zuvor aber läutert man ein Quart Honig, kocht ihn, bis er dick ist, gibt vier Hände voll geriebenen Lebkuchen, der kleine Mandeln enthält, ein halb Loth Zimmt, eben so viel Gewürznelken, klein geschnittene Citronenschaalen und etwas Citronensaft dazu, rührt dieses Alles gut zusammen ab, und läßt es über Nacht zugedeckt stehen. Nachher schneidet man aus dem Teige lange, handbreite

Streifen, legt von der Masse kleine runde Kugeln auf die Hälfte des abgeschnittenen Teiges, schlägt die andere Hälfte darüber her, schneidet die nun sich ziemlich rund formenden Knöpflein mit einem Backrädchen am Rande zu, breitet sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie sofort in einem nur ganz gelinde geheizten Ofen so backen, daß sie weiß bleiben.

Hobelspäne.

Auf sechs Loth Zucker nimmt man von einem Eierklar den Schnee und rührt dieses zu einem Eise; ferner fügt man zwei Loth Mehl und fein geschnittene Citronenschaalen bei, streicht von dieser Masse Messerrücken dick zwischen zwei Finger breite Oblaten-streifchen, läßt die Streifen auf einer Platte in der Röhre abtrocknen und biegt sie noch warm über eine Walze, daß sie rund werden.

Geröstete Mandeln.

Man wählt insbesondere große und schöne Mandeln — etwa acht Loth — bringt sie mit sechs Loth gestoßenem Zucker und zwei Loth Zimmt in eine messingene Pfanne, und rührt Alles auf der Gluth so lange ab, bis der Zucker verkocht ist; dann schüttet man das Ganze auf einen Teller, bricht die Mandeln sorgfältig und einzeln aus einander und bewahrt sie bis zum Gebrauche an einem trockenen Orte auf.

Mandelbögen.

Ein viertel Pfund abgezogene und fein geschnittene Mandeln, Citronenschaale, das zu Schnee geschlagene Weiße von vier Eiern, drei Loth Zucker und etwas Zimmt werden gut durch einander gemengt; dann bringt man von dieser Masse mit einem Löffel dünne Plätze, so groß, als die Mandelbögen werden sollen, auf ein heißgemachtes und mit Wachs bestrichenes Blech, stellt dieses dann

in den Ofen und läßt die Bogen gelb backen; endlich nimmt man einen nach dem andern herunter, und drückt sie noch warm über ein Walzholz, damit sie die Bogenform erhalten.

Kaffeebrod.

Aus einem halben Pfund Mehl, vier Loth Zucker, einem Ei, und zwei Löffel voll Hefen und lauer Milch bereitet man einen festen Teig, welchem zerlassene Butter, klein geschnittene Citronenschaalen und etwas Anis beigefügt werden. Wenn der Teig tüchtig geklopft worden ist, läßt man ihn gehen, dann wirkt man aus demselben zwei länglichte Laibchen und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech; aber nicht zu nahe an einander. Wenn die Brode auf dem Bleche noch einmal ge=gangen sind, läßt man sie im Ofen schön gelb backen und im erkalteten Zustande kann man endlich aus dem Brode Schnitten schnei=den und dieselben auf dem Roste bähen.

Tyrolerbrod.

Ein Pfund abgezogene und länglicht geschnittene Mandeln, klein geschnittene Citronen- und Pomeranzenschaalen, ein Pfund Weinbeeren und von den Kernen befreite Rosinen, dann ein halb Pfund klein geschnittene Feigen werden wohl vermischt, mit einem Glas Rosoglio befeuchtet, und noch mit etwas gestoßenen Gewürznelken und Zimmt vermehrt. In diesem Zustande läßt man das Ganze über Nacht stehen, schlägt dann vier Eierklare daran, mischt es gut ab, und gibt es, gut eingedrückt, in eine mit Butter bestrichene Casserolle, bäckt es und nimmt es, nachdem es eine Stunde lang gebacken, aus der Casserolle, läßt es gut abkühlen, und gibt es zu feinen Stücken geschnitten zur Tafel.

V.

Etwas von der Tranchirkunst.

Zur Ausübung dieses nöthigen und nützlichen Geschäftes ist vor Allem erforderlich: eine gewandte und feste Hand, die Gelenke ordentlich zu treffen, nach gewissen Regeln die Gabel anzusetzen und mit dem Messer die Ober- und Unter-, so auch die Kreuz- oder verkehrten Schnitte geschickt zu machen; ferner die nöthige Vorsicht, die Stücke beim Zerschneiden nicht unbedachtsam in die Schüssel fallen zu lassen, und dadurch sich selbst, oder, wenn das Tranchiren an der Tafel geschieht, das Tischtuch und die Kleider der Gäste zu beschmutzen; den Speisen nicht mit den bloßen Händen nahe zu kommen, oder diese mit Fett zu bestreichen; das Geschnittene in der Schüssel geschmackvoll zu ordnen und sodann anständig vorzulegen.

Das Zerlegen der Speisen wird übrigens

gewöhnlich an einem Nebentischchen vorgenommen, und dann die zerschnittene Speise, in der Schüssel oder auf der Platte zierlich geordnet, den Gästen präsentirt.

Die Regeln des Tranchirens umfassen die vortheilhafte und nöthige Führung des Messers bei Schnitten, bei Umwendung des ganzen Stückes und bei Ablegung der davon gelösten Theile.

Vor allen Dingen soll man bei den Schnitten die Vortheile wissen, wo die Stärke und Schwäche eines Messers zu suchen ist, wozu folgende Bemerkungen dienen mögen. Je näher man bei dem Hefte das Messer ansetzt, desto stärker ist es. Wer das Gelenk bei einem Geflügel treffen will, der muß das Messer an dem vermuthlichen Orte, weil er den Zusammenwuchs von Außen nicht sehen kann, mit der Stärke seiner Klinge, sohin nahe am Hefte, ansetzen, und dasselbe versuchend hin und her bewegen, bis er das Messer zwischen das Gelenk hin-

einbringt. Zu diesem Schnitte, so wie auch, wenn man gerade vor sich hin etwas zer= legen will, fasse man das Messer mit dem Zeigfinger und Daumen dergestalt, daß das Heft an dem Ballen der Hand aufliegt, und der Rücken des Messers unter dem Zeig= finger in einer geraden Linie steht; oder man faßt das Messer mit voller Faust in der Art an, daß das Ende des Heftes an den kleinen Finger zu liegen kommt und sich oben der Daumen um das Messer herum= schließt, was in dem Falle geschieht, wenn man eben den Schnitt gerade vor sich hin zu führen hat; will man aber von unten aufwärts gegen sich schneiden, so wird das Messer allerdings eben so, aber nur mit ge= wendeter Hand gehalten, so, daß die Schärfe oder Schneide des Messers gegen den Leib gekehrt ist.

Bei den besten und üblichsten Umwen= dungen eines ganzen Stückes, z. B. Gans, Ente 2c. schlägt man entweder um das ganze

Heft des Messers die vier Finger, daß der Daumen unter das Messer gehalten werde, und die flache Hand nach unten gekehrt, wendet auch wohl die Spitze des Messers gerade nach deren Leibe, oder man hält das Messer ganz niedrig und zwar inwendig an das Geflügel, oder dergleichen, und wendet dieß auf solche Art um; oder man setzt das Messer auswendig an, daß die Spitze niedrig steht, und wendet so das Stück zu sich. Die Ablegung der Theile hat auf folgende Art zu geschehen: Man nimmt das Messer ganz in die Hand, daß die Spitze desselben gegen den Leib gekehrt ist, so kann man ein bereits abgelöstes Stück bequem ablegen; oder man legt den Zeigefinger auf die Klinge des Messers, daß der Rücken desselben gegen den Leib gewendet ist; oder man spießt das bereits gelöste Stück mit der Spitze des Messers an, und dreht es ein wenig herum, bis es losgeht; oder man stößt mit der Spitze des Messers auf das gelöste Stück,

doch so, daß die Spitze niedrig gehalten wird, auf welche Art gewöhnlich die Beine von dem Geflügel abgelöst werden; oder man legt das Messer in das abgelöste Stück, und biegt es also zu sich. Auf welche Weise die verschiedenen Gegenstände zerlegt werden sollen, ist entweder durch mündliche Belehrung von Seite eines mit dieser Geschicklichkeit vertrauten Mannes, der die Sache gleich praktisch zeigt, sich eigen zu machen oder man nimmt hiezu besonders verfertigte Zeichnungen zur Hand, wo die Einschnitte durch numerirte Linien angedeutet sind, oder hölzerne Modelle oder mit Drath zusammengeheftete Gerippe, an denen man die Zusammenfügungen der Gelenke ersehen kann. Wer Gelegenheit hat, einem geschickten Tranchirer oft aufmerksam bei seiner Verrichtung beobachten zu können, kann es vom bloßen Zuschauen erlernen und wird dann durch einige Uebung bald mit den nöthigen Handgriffen bekannt.

In früheren Zeiten hat es künstlichere Tranchirer gegeben, als jetzt; zu ihren gewöhnlichen Kunstgriffen wurde es gezählt, wenn einer mit der Gabel eine Gans anfaßte, und dieselbe frei in der Luft zerlegte, ohne einen Teller zu berühren, oder wenn er sie so zerlegte, daß sie darnach wie unzerschnitten aussah, und auf einen einfachen Druck erst in ihre Theile zerfiel. Reinlichkeit des Anzuges, und vorzüglich Reinlichkeit der Hände, mit denen er übrigens unter keinen Umständen das berühren darf, was er zerlegte, ist beim Tranchiren eine Hauptsache; auch muß man eine starke Gabel mit zwei Spitzen haben. Das Messer muß einen gewichtigen Griff, und eine lange scharfschneidende Klinge besitzen. Der Tranchirteller muß groß und von hartem Holze sein, er muß schwer sein, daß er sich nicht leicht verrücken läßt. Messer und Gabel, welche zum Tranchiren verwendet werden, müssen auf einem besondern Teller liegen.

Es ist schicklich, daß alle Gegenstände zuerst ganz auf die Tafel zur Ansicht gestellt werden, und dann werden sie erst behufs des Tranchirens auf den Nebentisch gebracht. Das Tranchiren muß übrigens mit der gehörigen Schnelligkeit geschehen, damit die Speisen nicht erkalten. Eine Serviette gehört in das oberste Knopfloch des Rockes oder sonst in die nächste Nähe, um durch die Besorgniß sich zu beschmutzen, nicht gestört zu werden.

Druck von J. P. Himmer in Augsburg.

Druck von J. P. Himmer in Augsburg.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Jörg, L. W.

Taschen-Kochbüchlein

Augsburg 1858
Oecon. 939 h
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296234-9